



DIDIER HERBERT

Der Ursprung der Familie Herbert-Pechon verirrt sich in der Nacht der Zeit. Es dauerte zwei Jahrhunderte, bis die Familie ihre Weinberge entdeckte! Winzer von Vater zu Sohn seit 3 Generationen, pflegen Champagne Didier Herbert mit Liebe und Leidenschaft die Tugenden von Dom Pérignon (der die Aufregung entdeckt hat), in einem handwerklichen Geist, eine Methode, die traditionell bleibt.

Durch die richtige Montage der drei Rebsorten der Champagne: Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, kreieren sie ihren eigenen Geschmack, indem sie die Cuvées entlasten oder korszieren.

1982 übernahm Didier Herbert die Kontinuität des Geschäfts. Der Wunsch, die Persönlichkeit dieser Champagner zu bewahren, inspiriert das gesamte Team, das heute für den Fortbestand des Champagners Didier Herbert arbeitet. 30 Parzellen in 5 Gemeinden bilden ihren Weinberg. Für den Bereich der 1. Crus (Rilly la Montagne, Ludes und Trois Puits) und für die großen Weine Mailly Champagne und Verzenay. „Wir laden Sie ein, unsere Region, die Champagne, zu entdecken. Wir freuen uns, Euch zu empfangen, damit wir unsere Leidenschaft besser mit ihnen teilen können.“

Das empfehlen wir unbedingt und eine Übernachtung im eigenen B&B „Les Bulles Doree“