

Origine : Grand Cru à Bouzy

Cépages : 70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir

Élevage : Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation malolactique en fût de chêne neuf. Assemblage de nos meilleurs cuves.

Vieillessement sur lattes dans nos caves traditionnelles.

Assemblage : Plusieurs années pour avoir un produit de qualité constante.

Dosage : 7g de sucre par litre

Format : Bouteille 75cl.

Fiche de dégustation :

Visuel : Couleur or doré, reflets brillants. Belles et fines bulles.

Olfactif : Nez fin et très élégant, odeur de boisé, de mandarine et de notes d'amande.

Gustatif : Assez vive. Le zeste de mandarine ressort, l'agrumes domine l'ensemble de la bouche.

Accord Met et Vin : Ce champagne accompagnera très bien vos repas. A déguster avec un bar au beurre, du homard...