

CHAMPAGNE BRUT TRADITION 75 CL



Champagnes Type Brut sans année

Certifié "Viticulture Durable et Haute Valeur Environnementale", ce champagne de la Côte des Bar, saura ravir vos papilles lors d'un apéritif.

- Pinot noir 80%
- Chardonnay 20%

Accords mets et vins

Superbe en apéritif, on l'accompagne d'un dessert frais et fruité comme une charlotte aux abricots

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 80% Pinot noir, 20% Chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Cuves inox et en fûts

Dégustation

Robe : Jaune or aux reflets dorés, belle effervescence au cordon persistant

Nez : Intense et expressif, s'exprime sur une dominante fruitée aux notes de pêches jaunes et de cerises à l'eau-de-vie

Bouche : Equilibrée, élégante, riche et d'une belle longueur

Finale : Aromatique et acidulée

Garde : 5 ans

Température de service : 8 à 10°



Plaisirs du vin
Cahors