

Alliance Rubis

Champagne Grand Cru

INFORMATION

Appellation : Côte des blancs

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5% vol

Certification : HVE et Viticulture Durable en Champagne

Bio :



VINIFICATION

Méthode : Vinification en cuves inox thermorégulées. Filtration avant mise en bouteilles. Élevage sur lies durant 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : OGER

Surface : 5,80 ha

Type de sol : calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe délicate rose aux reflets dorés.

Nez : Nez gourmand de petits fruits rouges avec des arômes subtils de cerise de Montmorency, pâte de coing et fraise confiturée.

Bouche : L'attaque en bouche est souple et charnue.

Le Pinot se révèle en bouche avec des nuances kirschées. On reste dans une belle élégance, épanouie et apaisée par la maturité du vieillissement.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°C

Accords mets et vins :

- Chiffonnade de jambon de Parme, chorizo doux
- Gambas grillées
- Lasagnes aux légumes
- Les plats asiatiques avec épices douces
- Chocolat noir 75% de cacao
- Desserts à base de fruits (crumble de fruits rouges, tarte aux fraises)

Garde :