

# Antares

## AOC Champagne

### INFORMATION

---

**Appellation :** Premier cru

**Cépage :** 80 % Pinot Noir 20 % Chardonnay

**Alcool :** 12,5% vol

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Un champagne non millésimé avec la particularité de ne pas inclure de vin de réserve dans son assemblage; vieillissement en bouteilles sur lies, dans nos caves durant 18 à 24 mois

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Billy le Grand

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe or claire

**Nez :** Arômes de fruits, agrumes...

**Bouche :** Souple et fruité. Arômes de fruits à chaires blanches. Sucré, ample et équilibré.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8 à 10°C

**Accords mets et vins :** Un champagne parfait pour l'apéritif qui pourra également vous accompagner tout au long du repas sur des plats légers et fins. Antares saura vous accompagner pour un apéritif dînatoire entre amis et vous enchantera avec un foie gras ou avec un carré d'agneau croustillant et sa confiture d'échalote...

**Garde :**