

Graine d'étoiles Grand cru

AOC Champagne

INFORMATION

Appellation : Champagne
Grand cru

Cépage : 60 % Pinot Noir 40 % Chardonnay

Alcool : 12,5% vol

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : 40 % de vins de réserve, réserve perpétuelle; vieillissement en bouteilles sur lies durant 4 ans
Dosage: 0 g/l

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :
Tours-sur-marne

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe or, fines bulles

Nez : parfait d'agrumes et de craie.

Bouche : Droit et strict, sans agressivité. L'expression du terroir. Pour les amateurs de pureté.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8 à 10° C

Accords mets et vins :
Graine d'étoiles saura accompagner des poissons grillés, des huitres. Il trouvera sa place à l'apéritif, frais, il saura ouvrir le palais. Il vous séduira avec un plateau de sushis.

Garde :