

LE NORD - CHOUILLY GRAND CRU CHAMPAGNE

INFORMATION

Appellation : AOP
CHAMPAGNE

Cépage : 100%
CHARDONNAY

Alcool : 12.5%

Certification :

Bio : Non

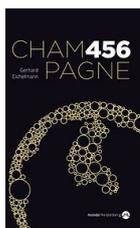
VINIFICATION

Méthode : Vendanges : 2015
Vieillessement : 5 ans en cave
Cuvée parcellaire
Production limitée à 5 000
bouteilles

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
2



TERROIR

Région Viticole : CÔTES
DES BLANCS

Surface :

Type de sol : CRAIE MARINE
FRAICHE ET COMPACTE

Climat : DOUBLE CLIMAT :
OCEANIQUE &
CONTINENTALE

DÉGUSTATION

Œil : Jaune pâle et reflet vert.

Nez : Belle fraîcheur, fruits
frais et arômes de pomme et
de poire croquantes et
meringue fraîche. Craie et
régilisse avec une finale iodée
transmise par les sols.

Bouche : Franche et
énergique, fleur de sel.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°

Accords mets et vins :

Bistro : Beaufort, Saint
Marcellin, filet mignon de
porc séché, magret séché
Gastro : papillote de sole à
l'estragon et sa fondue de
poireaux.

Garde :