

LE SUD - VERTUS PREMIER CRU CHAMPAGNE

INFORMATION

Appellation : AOP
CHAMPAGNE

Cépage : 100%
CHARDONNAY

Alcool : 12.5 %

Certification :

Bio : Non

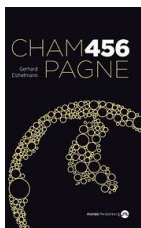
VINIFICATION

Méthode : Vendanges : 2015
Vieillessement : 5 ans en cave
Cuvée parcellaire
Production limitée à 4 300
bouteilles

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
2



TERROIR

Région Viticole : CÔTES
DES BLANCS

Surface :

Type de sol : CRAIE CISELE
FRIABLE ET SUDISTE

Climat : DOUBLE CLIMAT :
OCEANIQUE &
CONTINENTALE

DÉGUSTATION

Œil : Jaune pâle et reflet doré
vif.

Nez : Légères notes de
noisettes, puis développe des
arômes de fruit de la passion,
ananas et mandarine.

Bouche : Vinosité, réglisse et
feu du silex.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°

Accords mets et vins :
Bistro : Brie de Meaux truffé,
fromage de Langres, Jambon
cru de Reims
Gastro : pigeonneau farci aux
châtaignes et aux cèpes et sa
purée de courge.

Garde :