L'EXTRA

Champagne

INFORMATION

Appellation: Côte des

Blancs

Cépage: Chardonnay

Alcool: 12.5% vol

Certification: HVE

Bio: Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification en cuve inox thermorégulée Malolactique réalisée Assemblage pour 50% de la récolte 2020 et 50% de vin de réserve.

Dosage Extra-Brut à 4g de sucre /L.

CONDITIONNEMENT

Format: 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de

6



TERROIR

Région Viticole : CHAMPAGNE

Surface: 7 ha

Type de sol : Argilo Calcaire

Climat:

DÉGUSTATION

Œil: Vin de couleur jaune claire et brillante Vin limpide Bulle fine et mousse persistante.

Nez : Nez frais et élégant avec notes de fruits blancs à maturité.

Bouche: Accroche fraiche en bouche, le vin révèle son amplitude une fois en bouche.

Il garde la fraicheur et la minéralité typique de la Côte des Blancs tout en apportant une belle complexité des arômes.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°C

Accords mets et vins:

Apéritif

Fruits de mer / poisson

Huîtres

Risotto aux Champignons.

Garde: Vin à déguster dès à

présent

Peut se garder jusqu'à 2 ans

en cave

