

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 2018 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 fraîche en bouche, le vin révèle son amplitude une fois en bouche.
Il garde la fraîcheur et la minéralité typique de la Côte des Blancs tout en apportant une belle complexité des arômes.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°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