

Millésime 2018

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.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : CHAMPAGNE

Surface : 7 Ha

Type de sol : Argilo Calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Couleur doré, vin limpide.

Nez : Nez généreux aux notes de fruits blancs.

Bouche : Fruits mûrs Brioche toastée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°C

Accords mets et vins : Filet mignon au Chaource Poulet à la moutarde à l'ancienne.

Garde : Vin à déguster dès aujourd'hui.