

Préam'bulle

Champagne Grand Cru

INFORMATION

Appellation : Côte des blancs

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5% vol

Certification : HVE et Viticulture Durable en Champagne

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Vinification en cuves inox thermorégulées. Filtration avant mise en bouteilles. Elevage sur lies durant 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : OGER

Surface : 5,80 ha

Type de sol : calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Teinte brillante, reflets verts

Nez : Premier nez d'agrumes, mandarine, citron jaune. Fruits frais charnus en second nez (pêche blanche, nectarine).

Bouche : Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée tendue. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse. Le dosage fait apparaître une dimension crémeuse relayée par le formidable élan des fraîcheurs minérales, mentholées et citronnées, qui conquièrent l'arrière bouche avec persistance et une agréable sensation aérienne.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°C

Accords mets et vins :
-Huîtres gratinées au sabayon de champagne

Préam'bulle

Champagne Grand Cru

- Tartare de saumon cru
- Gambas snackées
- Filet de daurade à l'huile de noisette et purée de céleri-rave
- Filet de bar et ravioles farcies de poireaux confits
- Poire pochée au Champagne et sorbet poire

Garde : A déguster dès maintenant. Conservation possible jusqu'à 24 mois, bouteilles couchées, à l'abri de la lumière, sans variation importante de température.