

Souffle d'étoiles Grand cru

AOC Champagne

INFORMATION

Appellation : Champagne
Grand cru

Cépage : 60 % Pinot Noir 40 % Chardonnay

Alcool : 12,5 % vol

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : 60 % de la vendange annuel + 40 % de vins de réserve, réserve perpétuelle; vieillissement en bouteilles sur lies, dans nos caves voutées durant 20 à 30 mois

Dosage: 4.5 g/l

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :
Tours-sur-Marne

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe couleur or, fines bulles.

Nez : arômes de pommes, agrumes...

Bouche : Pur, minéral et harmonieux, d'une élégance folle. Ce champagne d'une belle vivacité, évoque des arômes de figue et sel marin.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8 à 10°
C

Accords mets et vins :
Souffle d'étoiles fera merveille à l'apéritif; il accompagnera parfaitement un saumon fumé ou un plateau de fruits de mer. Il saura accommoder les poissons en sauce et les viandes blanches. Il fonctionnera idéalement avec des sushis.

Garde :