

SPIRIT

Champagne - Cru Montgueux

INFORMATION

Appellation : Champagne AOP

Cépage : 100% Chardonnay

Alcool : 12,5%

Certification : Viticulture Durable

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Pressurage, Vignification thermorégulée en cuves Inox, 6 mois d'élevage sur lies en cuves Inox, Fermentation malolactique.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l, 37.5 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Montgueux

Surface :

Type de sol : Craie / Argilo-calcaire

Climat : Climat continentale sous influence océanique

DÉGUSTATION

Œil : Or pâle

Nez : Fraicheur des agrumes

Bouche : Minéralité, citron et notes pâtisseries
Dosage 9 g/L

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°-10°C

Accords mets et vins : Apéritif, poissons, fromages et tartes au citron meringuée

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Vous pouvez conserver vos bouteilles couchées 12 à 24 mois à l'abri de la lumière