



Appellation : Champagne

Classification : 1er Cru

Couleur : Blanc

Cépages : 100% Chardonnay

A la vigne

Sols : Argilo-calcaire, Argilo-siliceux

Vendanges : Manuelle

A la cave

Vinification : Pressurage direct, Débourage à froid , Fermentation avec contrôle des températures de fermentation , Elevage en cuve

Elevage : Prise de mousse en bouteille plus de 36 mois.

Contenances : 0,75L

Dégustation

Robe : Or fin, avec des reflets verts

Arômes : Zest d'orange, Abricot, Pêche, Amande, Aubépine, Acacia, Mangue

Goût : Minéral, Fruité, Racé, Fines bulles, Croquant, Persistant, Dense

Garde : < 3 ans - Service : 8-10°C

Alcool : 12.5 - Sucres résiduels : 9 g/l

Flashez ce code pour plus
d'info sur ce vin :

