



CHAMPAGNE JEAN MARC VATEL

CUVÉE BRUT TRADITION

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	CUVÉE BRUT TRADITION
Couleur :	Blanc
Millésime :	
Cépages :	Chardonnay (20%) / Meunier (40%) / Pinot noir (40%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Cette cuvée plaît pour sa couleur jaune doré, ses notes beurrées et épicées auxquelles se combinent des arômes de fruits mûrs et exotiques. Sa fraîcheur et son équilibre s'apprécient à l'apéritif et à toute heure du jour et de la nuit.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.



DÉGUSTATION

OEIL : Cristalline, reflets ambrés.

NEZ : Arômes d'acacia, arômes de fleurs blanches, arômes de jasmin, légers arômes d'abricot, subtils arômes de pêche, légers arômes de poire.

BOUCHE : Minérale, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°



ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Blanquette de veau, Desserts à la crème, À vocation apéritive

Powered by **Plugwine**

