



Champagne Fabrice Courtilier

Tradition

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Tradition
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (30%) / Meunier (30%) / Pinot noir (40%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Cette cuvée complexe issue de l'assemblage d'1/3 des 3 cépages, provoquera vos papilles par sa fraîcheur et sa générosité. Champagne de tous les instants, il s'invitera sur vos tables tout au long d'un repas.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage, Fermentation malolactique, Débourage.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Assemblage, Elevage sur lattes avant dégorgement.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée.

NEZ : Fin, frais, arômes de fruits.

BOUCHE : Complexe, notes de fruits.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 8°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées froides, Charcuteries, Viandes blanches, Desserts aux fruits



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2018 : 1 étoile(s)

Concours des vins des vignerons indépendants 2019 : Médaille d'argent

Vinalies nationales 2015 : Vinalies Argent

Powered by **Plugwine**

