



# Champagne Gauthier-Christophe

## Réserve

Champagne - Blanc

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	Réserve
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (40%) / Meunier (15%) / Pinot noir (45%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Veritable signature de notre maison. Assemblage des 3 cépages, Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier. Champagne de couleur or jaune, notes de fruits compotés. C'est le Champagne de tous les instants, il pourra être servi en toutes occasions!



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique.

Filtration légère, Bouchon technique en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or jaune, claire, reflets dorés.

**NEZ :** Élégant, riche, arômes d'abricot, arômes de figue, arômes de cacao, arômes de cacao, arômes de tabac.

**BOUCHE :** Franche, notes de fleurs séchées, notes d'orange, notes de cacao.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 7° et 9°



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Poissons crus, Poissons fumés,

Viandes blanches grillées



### DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2018 : Vin cité

Le guide Hachette des vins 2017 : 1 étoile(s)

Concours des vins des vignerons indépendants 2017 : Médaille d'or

Concours Agricole de Paris 2017 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

