



Champagne Gauthier-Christophe

Cuvée Mathilde

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Cuvée Mathilde
Couleur :	Blanc
Millésime :	
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Elaboré uniquement de cépage Chardonnay avec une robe aux reflets dorés et des arômes floraux qui lui confèrent une grande finesse. Champagne raffiné, remarquable à l'apéritif.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

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



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, limpide, reflets or vert.

NEZ : Élégant, expressif, arômes de fleurs séchées, légers arômes d'ananas.

BOUCHE : Fruitée, notes d'ananas, notes de pêche, subtiles notes d'amande grillée.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Escalope de veau



DISTINCTIONS

Decanter 2015 : Médaille d'argent

Concours des vins des vignerons indépendants 2016 : Médaille d'argent

Vinalies nationales 2016 : Prix d'Excellence

Powered by **Plugwine**

