



Champagne DS Cuvée Brut Sans Année

Champagne - Blanc

| | |
|----------------------|---|
| Région : | Champagne |
| Appellation : | Champagne |
| Cuvée : | |
| Couleur : | Blanc |
| Millésime : | |
| Cépages : | Chardonnay (50%) / Meunier (25%) / Pinot noir (25%) |
| Alcool : | 11,3 % |
| Contenance : | 75 cl |

Haut de gamme, très peu dosé. Robe claire et lumineuse. Nez légèrement fruité, aux arômes d'aubépine et terminant sur une note de noisette. Bulles fines et abondantes, structure élégante, sa fraîcheur est garante de longue conservation.



ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles en caissettes.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Assemblage, Elevage sur lattes avant dégorgement, Elevage selon méthode ancestrale, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, nombreuses bulles très fines, reflets or.

NEZ : Persistant, beurré, subtils arômes d'aubépine, arômes balsamiques, arômes de noisette grillée, subtils arômes d'iode.

BOUCHE : Gourmande, généreuse, soyeuse, légères notes de fruits, notes de noisette grillée, subtiles notes d'iode, légèrement minérale, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°

- **COCKTAILS :** Champagne cocktail

Powered by **Plugwine**

