



# Champagne G.Doré - Premier Cru

## Nature

Champagne - Blanc

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	Nature
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (40%) / Meunier (30%) / Pinot noir (30%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Cette Cuvée est le mariage de 3 cépages de la Champagne et l'assemblage de 3 années. Une robe d'un joli jaune doré, une bulle vive et fine, des arômes fruités et élégants. Vin de la fête et du plaisir .



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique.

Assemblage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

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

**NEZ :** Élégant, généreux, arômes de fruits rouges, arômes de mirabelle.

**BOUCHE :** Notes d'aubépine, notes de fleurs blanches.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°

**GARDE :** A consommer à partir de 2014



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Poissons grillés, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits



### DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2017 : 2 étoile(s)

Le guide Hachette des vins 2016 : 1 étoile(s)

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

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

Powered by **Plugwine**

