



Champagne Benoît COCTEAUX

L'Alliance

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	L'Alliance
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (55%) / Pinot noir (45%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Assemblage, Mise en bouteille manuelle, Elevage sur lattes avant dégorgement, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, intense, reflets or.

NEZ : Délicat, fruité.

BOUCHE : Élégante, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°

GARDE : A consommer à partir de 2014



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Filet mignon de porc, Paupiettes de veau



DISTINCTIONS

Concours général agricole 2017 : Médaille d'or

Gault Et Millau 2017 : 15/20

Concours des vins des vignerons indépendants 2015 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

