



Champagne LACROIX

Grande Réserve

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Grande Réserve
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (20%) / Meunier (20%) / Pinot noir (60%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

vin d'assemblage traditionnel des 3 cépages Champenois et de plusieurs années. Composé d'environ 60% de Pinot Noir, 20% de Pinot Meunier et 20% de Chardonnay



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège, Cuve émaillée.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, brillante, reflets or vert.

NEZ : Aromatique, arômes de fleurs, légers arômes de pomme.

BOUCHE : Aromatique, généreuse, acidulée, corps structuré, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 9° et 11°



ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, Crustacés



DISTINCTIONS

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

Powered by **Plugwine**

