

CHAMPAGNE



CUVEE SPECIALE FOIE GRAS ET DESSERT RICHE, FINS, FRAIS



ELABORATION :

- Assemblage 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay
- Elevage en cuve inox
- Fermentation Malo lactique
- Bouteilles 0,75l
- Potentiel de garde : à boire des maintenant
- Alcool 12%
- Commentaires :
 - Vieillessement en cave sur lattes environs 4 ans
 - Dosage à 55 gr/L
 - Assemblage de vin de réserve
 - Certifié Terra Vitis



DEGUSTATION :

- **Œil** : Couleur or, dense, reflets dorés.
- **Nez** : Expressif, intense, généreux arômes de fleurs blanches, généreux arômes de beurre.
- **Bouche** : Harmonieuse, riche, moelleuse, légères notes de fleurs blanches, notes de fruits cuits, rond, légèrement minérale, corps puissant, longue persistance, notes de beurre.



SERVICE :

- **Température de service** : Entre 5° et 7°
- **Accords mets et vins** : Foie gras, Foie gras poêlé, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits, Desserts à la crème.

750ml



Standard

