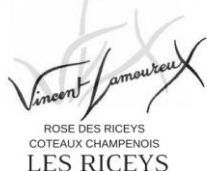


CHAMPAGNE



CUVÉE SAINT VINCENT, BLANC DE BLANCS FRAIS, FINS, ELEGANT



ELABORATION :

- Assemblage 100% Chardonnay
- Elevage en cuve inox et fut de chêne
- Fermentation Malo lactique
- Sur lattes environs 48 mois
- Potentiel de garde : à boire des maintenant
- Alcool 12%
- Commentaires :
 - Blanc de Blancs
 - Vieillessement environ 4 ans
 - Dosage : à 10gr/L
 - Certifié Terra Vitis



DEGUSTATION :

- **Œil** : Couleur or, intense, reflets dorés.
- **Nez** : Complexe, beurré, subtils arômes d'aubépine, subtils arômes d'églantine, généreux arômes de fleurs blanches, arômes de fruits frais, arômes de pêche, arômes de vanille, subtils arômes de bois, arômes de cire d'abeille.
- **Bouche** : Complexe, riche, dense, notes de fleurs blanches, notes de fruits frais, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance, notes de beurre.



SERVICE :

- **Température de service** : Entre 5° et 8°
- **Accords mets et vins** : A vocation apéritive, Entrées froides, Entrées chaudes, Poissons, Viandes blanches

750ml



Standard

