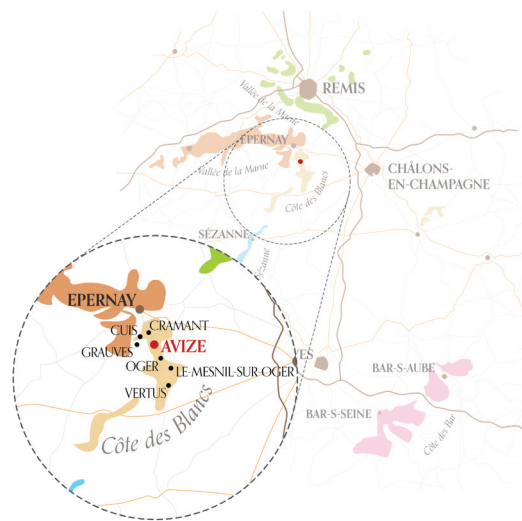


# CHAMPAGNE

GRAND CRU

## AVIZE | 16 | 40

Avize Grand Cru combine à la fois complexité et amplitude.  
Les vignes sont situées au coeur de la Côte des Blancs.



Couleur  
Cépage  
Appellation

Blanc  
Chardonnay  
AOC Champagne



Origine : <b>AVIZE</b> Grand Cru 100%	Opus # : <b>16</b>	Dosage : <b>4,0 g</b>	Date de dégorgement : <b>02/08/2021</b> N° DE LOT : CVL-AV2108
---------------------------------------------	-----------------------	--------------------------	----------------------------------------------------------------------

### TERROIR

<b>Origine des raisins</b>	100% Avize Grand Cru <b>Côte des Blancs</b>
<b>Parcelle</b>	Coeur de Terroir (Avize)
<b>Age des Vignes</b>	20 ans
<b>Exposition</b>	Sud-Est
<b>Type de Sols</b>	Craie Affleurante
<b>Altitude</b>	150 m
<b>Méthode</b>	Viticulture Durable Champenoise (VDC)

### VINIFICATION

#### 100% Vendanges Manuelles

<b>Pressurage</b>	Fractionné (les tailles sont séparées des cuvées et sont éliminées)
<b>Fermentation</b>	En cuve inox
<b>Vins de Réserve</b>	17%
<b>Mise en Bouteille</b>	Mai 2017
<b>Vieillessement</b>	au moins 42 mois sur lattes
<b>Degré</b>	12,5 %

### SUGGESTION DE SERVICE

<b>Consommation</b>	A boire dans les 3 ans
<b>Température</b>	8 °C
<b>Accords Mets-Vins</b>	Carpaccio de coquilles saint-jacques, Filet de daurade royale au caviar, Risotto de velouté de homard et petits cèpes, Granité de poires aux marrons glacés

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Champagne se distingue en mariant la délicatesse, la pureté et la finesse. La teinte jaune pâle avec des reflets verts émeraude souligne une élégante effervescence. Le nez minéral et iodé s'ouvre sur des fleurs blanches puis un cocktail d'agrumes. La bouche est droite, crayeuse et intense, toujours portée par une texture ciselée et une finale longue et saline.

**Il caractérise et magnifie le terroir Grand Cru d'Avize.**