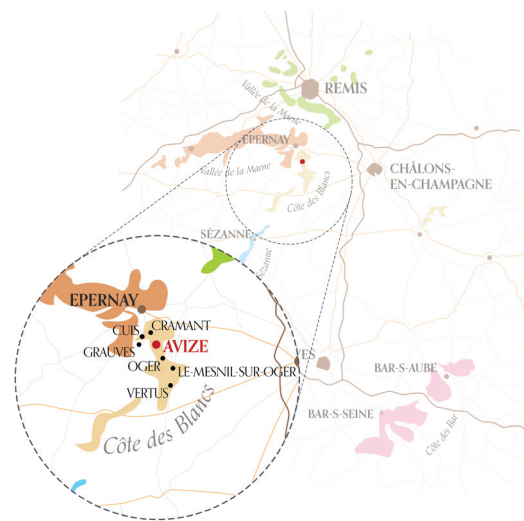


CHAMPAGNE
GRAND CRU
AVIZE | 15 | 40

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



Couleur	Blanc
Cépage	Chardonnay
Appellation	AOC Champagne



Origine :	Opus # :	Dosage :	Date de dégorgement :
AVIZE	15	4,0 g	09/11/2020
Grand Cru 100%			N° DE LOT : CVL-AV2010

TERROIR

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

VINIFICATION

100% Vendanges Manuelles	
Pressurage	Fractionné (les tailles sont séparées des cuvées et sont éliminées)
Fermentation	En cuve inox
Vins de Réserve	24%
Mise en Bouteille	Mars 2016
Vieillessement	au moins 42 mois sur lattes
Degré	12,5 %

SUGGESTION DE SERVICE

Consommation	A boire dans les 3 ans
Température	8 °C
Accords Mets-Vins	Sole Meunière, Brochet au Champagne, Saint-Jacques poêlées, Veau sauce aux champignons

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Champagne délicat à la teinte or pâle révèle un nez complexe où le zeste d'orange et les fleurs blanches s'équilibrent harmonieusement. Sa bouche est fraîche et tout en finesse sur des notes d'agrumes ainsi que des notes crayeuses. Sa finale est teintée d'une belle salinité.

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