

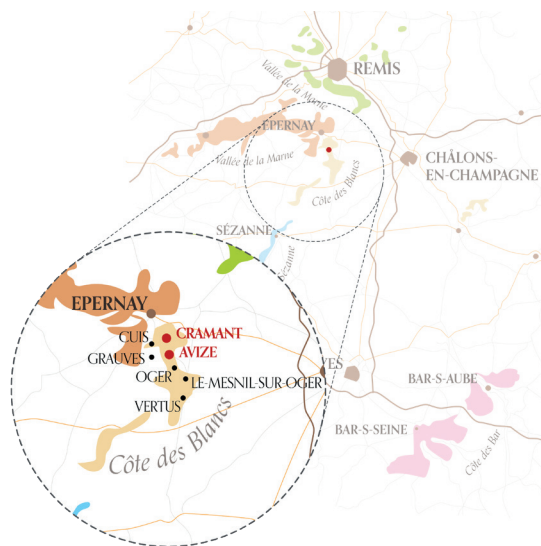
CHAMPAGNE

CA|15|40

Ce Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs d'une belle richesse aromatique représente fièrement les valeurs de la maison.

Couleur
Cépage
Appellation

Blanc
Chardonnay
AOC Champagne



Origine :	Opus # :	Dosage :	Date de dégorgement :
Cramant (26%) / Avize (21%) Mesnil / Grauves / Réserves (53%)	15	4,0 g	26/07/2019
N° DE LOT : CVL-EXB1907			

TERROIR

Origine des raisins	26% Cramant, 21% Avize, 53% Le Mesnil sur Oger/ Grauves/ Réserves	Côte des Blancs
Parcelle	Coeur de Terroir	
Age des Vignes	45 ans	
Exposition	Sud, Sud-Est	
Type de Sols	Craie	
Altitude	170m	
Méthode	Viticulture Durable Champenois (VDC)	

VINIFICATION

100% Vendanges Manuelles

Pressurage	Fractionné (les tailles sont séparées des cuvées et sont éliminées)
Fermentation	En cuve inox
Vins de Réserve	20%
Mise en Bouteille	Juin 2016
Vieillessement	48 mois sur lattes
Degré	12,5 %

SUGGESTIONS DE SERVICE

Consommation	A boire dans les 2 ans
Température	8-11 °C
Accords Mets-Vins	Crustacés, Viande Blanche, Poisson, Fromage

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est brillante avec de délicats reflets dorés. Le nez exprime la fraîcheur et la minéralité qui se marient à de subtiles notes d'agrumes mûrs. L'attaque en bouche ciselée est soutenue par une mousse à la texture crémeuse. Les saveurs d'agrumes et de fruits à noyau viennent harmonieusement compléter la fraîcheur du vin pour lui donner une finale longue et savoureuse.