



Champagne Etienne Chéré

Extra-Brut Blanc De Blancs

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	extra-brut blanc de blancs
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles en caissettes.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Pressurage direct, Débourage.

Sols crayeux.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, nombreuses bulles, reflets or jaune.

NEZ : Aromatique, droit, arômes de fleur de citronnier, subtils arômes de citron, arômes de fruits blancs, arômes de brioche, généreux arômes de beurre.

BOUCHE : Gourmande, subtiles notes de citron, tanins élégants, tanins fins, tanins frais, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Verrines, Filet de sole, Poissons crus, Poissons fumés

▫ **COCKTAILS :** Bellini, Champagne cocktail



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2020 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

