



Champagne .Doré

Cuvée Origine

Champagne 1er Cru Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne 1er Cru
Cuvée :	Cuvée Origine
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (50%) / Pinot noir (50%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage sur lattes avant dégorgement.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, nombreuses bulles très fines. La robe révèle un bel or jaune, le cordon de bulles est fin et persistant.
NEZ : Frais, fruité, arômes de melon, arômes de pêche. Fin, élégant, minéral et mûr, on sent des notes de pêche et de melon.
BOUCHE : Elle offre de la matière, une texture généreuse et minérale à la fois. La finale est exotique, avec un bouquet agrumes, pamplemousse, pêche et mangue.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Dos de cabillaud, Poissons en sauce, Glaces et sorbets, Melon



DISTINCTIONS

Vinalies nationales 2020 : Prix des Vinalies

Powered by **Plugwine**

