



# Champagne Etienne Chéré

## Cuvée Marie

Champagne - Blanc

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| <b>Région :</b>      | Champagne                           |
| <b>Appellation :</b> | Champagne                           |
| <b>Cuvée :</b>       | Cuvée Marie                         |
| <b>Couleur :</b>     | Blanc                               |
| <b>Cépages :</b>     | Chardonnay (60%) / Pinot noir (40%) |
| <b>Alcool :</b>      | 12 %                                |
| <b>Contenance :</b>  | 75 cl                               |

Un champagne vinifié en fûts de chêne qui séduit tout au long de la dégustation par sa finesse et son élégance; le nez est intense et frais; la bouche aux arômes d'agrumes, dosée avec discrétion, se montre délicate et vive.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles en caissettes.

Fermentation en fût de chêne, Fermentation malolactique.

Elevage en fût de chêne, Bâtonnage régulier, Elevage sur lattes avant dégorgement.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, bulles fines, reflets or jaune.

**NEZ :** Aromatique, complexe.

**BOUCHE :** Élégante, généreuse.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** Cuisses de grenouille, Foie gras, Foie gras pôlé, Desserts aux fruits



### DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2015 : 14,5/20

Le guide Hachette des vins 2014 : 1 étoile(s)

Le guide Hachette des vins 2008 : 2 étoile(s)

Concours international Gilbert et Gaillard 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

