



Champagne Louis De Chatet

Harmonie

Champagne Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Harmonie
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (50%) / Pinot noir (50%) 70 % vins de l'année + 30% vins de réserve
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lattes avant dégorgement.

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, pâle. Effervescence fine et cordon subtil.

NEZ : Complexe, arômes de fleurs blanches, arômes de pêche, arômes de poire, arômes de fruits blancs, arômes de minéral. Nez sur le fruit blanc, pêche blanche, poire mûre et quelques notes de fruits secs et confits qui apportent de la complexité au vin.

BOUCHE : Gourmande, généreuse, onctueuse, notes de fleurs blanches, notes d'agrumes, notes de minéral, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance. Attaque franche et bouche souple avec de la longueur, tout en légèreté.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Poissons à la crème, Escalope de veau, Lapin à la moutarde, Fromages à Croûte fleurie



DISTINCTIONS

Gault Et Millau 2020 : 14/20

Gault Et Millau 2019 : 14/20

Powered by **Plugwine**

