



Champagne Benoît COCTEAUX

L'ORIGINE BRUT NATURE

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	L'ORIGINE BRUT NATURE
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

100% Chardonnay du Sézannais, assemblage de 4 années permettant de garder délicatesse et souplesse originales de notre vin.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Assemblage, Mise en bouteille manuelle, Elevage sur lattes avant dégorgement, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, reflets or jaune.

NEZ : Intenses arômes de fruits.

BOUCHE : Perlante.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



DISTINCTIONS

Concours général agricole 2017 : Médaille d'argent

Gault Et Millau 2018 : 15,5/20, Vin cité

Powered by **Plugwine**

