



CHAMPAGNE VIEILLE FRANCE

À REIMS - FRANCE

BLANC DE BLANCS



TERROIR

Montagne de Reims.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay - Dominante de premiers et grands crus de la Côte des blancs

DOSAGE

10g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur :

Une robe jaune paille.

Nez :

Des arômes de pêche en attaque, subtilement accompagnés de brioche et de pain d'épices.

Bouche :

Une très belle fraîcheur, avec le fruit dominant. Des notes céréalières, de grain de blé, de vanille et une délicate minéralité.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

Conserver jusqu'à 2 ans.

Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

Moment de dégustation :

En apéritif ou avec un plateau d'huîtres.

www.champagnevieillefrance.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.