



CHAMPAGNE VIEILLE FRANCE

À REIMS - FRANCE

BRUT



TERROIR

Montagne de Reims.

ASSEMBLAGE

40% Chardonnay

30% Pinot noir

30% Meunier

DOSAGE

10g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur :

Une robe or pâle.

Nez :

Un nez minéral en attaque, puis apparaissent des notes d'agrumes et de rose.

Bouche :

Une bouche agréable, vive et délicate. Structure fruitée et équilibre salin.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

Conserver jusqu'à 2 ans.

Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

Moment de dégustation :

En apéritif, avec de la viande blanche ou du poisson.