

# CHAMPAGNE

## LE MONT THIBÉ

(mono-parcellaire, vieille vigne)



**Assemblage** : 100% Chardonnay

**Degrés alcoolique** : 12.5

**Dosage** : 6g/l

**Garde** : 3 à 5 ans

**Œil** : Jaune clair très brillant, reflets citronnés et nacrés.

**Nez** : Délicat, ensemble de fleurs blanches et agrumes. Légère note poivrée. Pointe de tilleul.

**Bouche** : Frais en attaque, très friand, charnu, impression de fruits juteux et frais. Équilibré, belle richesse.

**Accord mets et vin** : À l'apéritif ou tout au long d'un repas (poisson de mer : bar, saint pierre. Coquillages. Tarte au citron)