

CHAMPAGNE

CHARDONNAY BRUT

Guide HACHETTE 2016



Assemblage : 100% Chardonnay

Degrés alcoolique : 12.5

Dosage : 7.9g/l

Garde : 3 à 5 ans

Œil : Jaune cristallin avec reflets verts légers.
Mousse blanche persistante. Cordon régulier.

Nez : Très frais. Fruits à chair blanche, fleurs blanches, note de jasmin.

Bouche : Vive, éclatante de fraîcheur continue du début à la fin.

Accord mets et vin : À l'apéritif, fruits de mer ou poissons de mer.