BRUT CHARDONNAY 1ER CRU

CHAMPAGNE
Brochet-Dolet

Les informations techniques …

Vendange manuelle
Raisins issus de communes classées 1er Cru
Fermentation malo-lactique effectuée
Vin élevé en cuves thermorégulées

Assemblage :
100% Chardonnay

Degré alcoolique : 12%

Dosage en sucre : 10g/l

Vieillissement : minimum 2 ans sur lies en cave

Accord mets/vins : à l'apéritif, avec des poissons ou des fruits de mer

La dégustation …

Robe d'or pâle, teintée de reflets verts, présentant une bulle fine et délicate.

Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits blancs, teintés de quelques notes florales et briochées.

La bouche offre une attaque franche, qui s'ouvre sur des notes gourmandes de pêche et de meringue, pour nous emmener vers une finale légèrement citronnée.

Champagne Brochet Dolet 4 place de la Mairie 51500 Ecueil Tél : 03 26 49 26 22