

GAMME TRADITION

Chardonnay

C'est un Champagne 100% Chardonnay. Il présente une complexité aromatique avec un large panel d'arômes aux senteurs d'agrumes. Le Chardonnay est expressif par sa fraîcheur et donne une finalité minérale.



DÉGUSTATION



Robe or pâle cristallin.



Nez complexe d'agrumes au sens large : Citron, Pamplemousse, Clémentine. Avec des notes subtiles de fleurs blanches.



Une attaque franche, pure avec une suavité en bouche. Le Chardonnay apporte une fraîcheur et vivacité.



Ce champagne est agréable pour un apéritif ou en cocktail. Il saura accompagner vos poissons et fruits de mer.

A servir entre 8 et 10° C

ASSEMBLAGES



100% Chardonnay

- Degré d'alcool : 12 % Vol.
- Dosage : 7g par litre
- Liqueur d'assemblage faite maison à base de sucre de canne et de vin de chardonnay.
- Après la mise en bouteilles, la cuvée est mûrie sur lattes 3 ans minimum
- Disponible en Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl)

