

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANC BRUT CUVEE ANGE



## CEPAGES

100 % Chardonnay

Dont 60 % de vin de réserve

## VENDANGES

- Septembre 2013
- Manuelles

## TIRAGE

- Mars 2014
- 720 bouteilles

## VIEILLISSEMENT

Minimum 60 mois en cave

## DOSAGE

8 g/l de sucre



## DEGUSTATION

Robe : or pâle, effervescence soutenue et vive

Nez : fin et frais, sur des arômes de fruits jaunes bien mûrs (abricot et pêche)

Bouche : équilibre harmonieux entre la sucrosité et la fraîcheur du Chardonnay.  
Champagne accueillant et suave

## ACCORDS METS ET VINS

Idéal en apéritif  
Ou avec des fruits de mer

CHAMPAGNE

*De Sloovere - Pienne*

La Grande Grange Le Comte

51530 BRUGNY - FRANCE

03 26 54 31 24 - 06 59 09 91 29

contact@champagne-desloovere-pienne.fr – www.champagne-desloovere-pienne.fr