

CHAMPAGNE CARTE D'OR BRUT



CEPAGES

- 72 % Meunier
 - 25 % Chardonnay
 - 3 % Pinot Noir
- Dont 36 % de vin de réserve

VENDANGES

Manuelles

TIRAGE

10 000 bouteilles

VIEILLISSEMENT

Minimum 24 mois en cave

DOSAGE

9 g/l de sucre



DEGUSTATION

Robe : or pâle, cordon délicat de fines bulles persistantes

Nez : épanoui, fin, élégant, sur des notes de pêche et d'épices.

Bouche : attaque gourmande et onctueuse, avec une prédominance de notes fruitées, réhaussées grâce à une mousse délicate.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal en apéritif
Servi avec une caille aux raisins

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