



CHAMPAGNE
ETIENNE CHÉRÉ
— *Vigneron Indépendant* —



Extra-Brut Blanc de Blancs

Champagne : Blanc
Appellation : Champagne
Cépage : 100% Chardonnay
Couleur : Blanc
Alcool : 12%
Dosage : aucun (0 gramme)

Elaboration

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles en caissettes.
Fermentations en cuves inox thermo régulées.

Dégustation

- **Œil** : Couleur or, nombreuses bulles très fines, reflets or
- **Nez** : Aromatique, droit, arômes de fleur de citronnier, subtils arômes de citron, arômes de fruits blancs, arômes de brioche, généreux arômes de beurre
- **Bouche** : Gourmande, subtiles notes de citron, tanins élégants, tanins fins, tanins frais, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

Service

Température de service entre 8° et 12°

Accords mets

À vocation apéritive, Verrines, Filet de sole, Poissons crus, Poissons fumés.

Distinction

Le guide Hachette des vins 2020 : 1 étoile

