


CHAMPAGNE
ETIENNE CHÉRÉ
— *Vigneron Indépendant* —



Magnum Brut Réserve

Champagne : Blanc
Appellation : Champagne
Cépage : 100% Chardonnay
Couleur : Blanc
Alcool : 12%
Dosage : 4 grammes

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, complexe, arômes d'amande grillée, arômes de croûte de pain, arômes de pain grillé, arômes de beurre, arômes de crème.
- Bouche : Aromatique, beurrée.

Service

Température de service entre 8° et 12°

Accords mets

À vocation apéritive, Cuisses de grenouille, Foie gras, Foie gras poêlé.

