

Brut Blanc de Blancs



Une folle envie de se faire plaisir ! Il est parti sur un coup de tête, manger des huîtres à Sète. C'est jour de fête, rien ne l'arrête.

Un moment de détente, un instant volé, la nuit ne fait que commencer...

Comment boire ce Champagne ? À déguster avec panache !

FICHE TECHNIQUE

Champagne d'un bel équilibre entre fraîcheur et délicatesse. Il offre une robe dorée aux reflets verts typique de grands Chardonnay.

La bouche d'une belle longueur est élégante, vive et d'une minéralité affirmée. On retrouve des arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

La finesse et la pureté du Champagne Madame Raymonde Blanc de Blancs conviendront parfaitement à l'apéritif, se marieront très bien avec des plats plus raffinés ou même certains fromages (Comté, etc.).

Assemblage : Chardonnay 100%

Dosage : 7g/l

Tirage : 2015

Dégorgement : 2017

Vieillessement : 2 ans

Vinification : Cuves inox

Service : 12°

