



Cépage : Chardonnay

Méthode champenoise traditionnelle blanc de blancs



Notes de dégustation :

Robe : clair aux reflets verts

Nez : frais et minéral

Bouche : subtil et frais, mousse fine et régulière, bulles fines et élégantes, arômes de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche, melon) avec une pointe citronnée



Accords :

Pour toutes les grandes occasions, en apéritif, pour accompagner le dessert voire les plateaux de fromage



A boire dans l'année

Servir entre 7°et 8°C

Siege Social

Z.A de Bargues
15130 SANSAC DE MARMIESSE
Tel : 04.71.48.25.16

Site de Production

2, Route d'Issoire
63960 VEYRE MONTON
Tel : 04.73.69.92.87