

CHAMPAGNE
BARON
DAUVERGNE
GRAND CRU - À BOUZY



Chateau Dauvergne

CHAMPAGNE
BARON
DAUVERGNE
GRAND CRU - À BOUZY

CUVÉE

*L'or caché
de Bouzy*

Origine : GRAND CRU à BOUZY

Cépages : 70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir

Élevage : Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation malolactique en fût de chêne neuf. Assemblage de nos meilleures cuves. Vieillessement sur lattes dans nos caves traditionnelles.

Assemblage : Plusieurs années pour avoir un produit de qualité constante.

Dosage : 7 g de sucre par litre

Format : Bouteille 75cl

Fiche de Dégustation :

Visuel : Couleur or doré, reflets brillants. Belles et fines bulles.

Olfactif : Nez fin et très élégant, odeur de boisé, de mandarine et de notes d'amande.

Gustatif : Assez vive. Le zeste de mandarine ressort, l'agrumes domine l'ensemble de la bouche.

Accord Met et Vin :

Ce champagne accompagnera très bien vos repas.

À déguster avec un bar au beurre, du homard...

31, rue de Tours-sur-Marne - 51150 BOUZY

Tél. : 00 33 (0)3 26 57 00 56

Mail : barondauvergne@orange.fr