

CHAMPAGNE
BARON
DAUVERGNE
GRAND CRU - À BOUZY



Chambardne

CHAMPAGNE
BARON
DAUVERGNE
GRAND CRU - À BOUZY

CUVÉE

Tour Eiffel

Origine : GRAND CRU à BOUZY

Cépages : 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay

Élevage : Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées, liqueur réalisée uniquement avec du Chardonnay.

Raisins provenant de nos vignes âgées d'une moyenne de 35 ans. Vieillessement sur lattes dans nos caves traditionnelles.

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

Dosage : 12 g de sucre par litre

Format : Bouteille 75cl

Fiche de Dégustation :

Visuel : Couleur jaune doré, avec de nombreuses bulles fines.

Olfactif : Nez assez vif avec de jolis arômes de fruits confits.

Gustatif : Champagne frais et léger avec un bel équilibre.

Accord Met et Vin :

Idéal à l'apéritif, mais également pour accompagner un repas (exemple : Chapon à la crème de morilles)

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

Tél. : 00 33 (0)3 26 57 00 56

Mail : barondauvergne@orange.fr