CHAMPAGNE

BARON DAUVERGNE

GRAND CRU - À BOUZY

CUVÉE

Oeil de Perdrix

Origine : GRAND CRU à BOUZY
Cépages : 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay

Élevage : *Récolte manuelle, vieilles vignes, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées, vieillissement sur lattes dans nos caves traditionnelles.*
Assemblage : *Plusieurs années pour avoir un produit de qualité constante.*
Dosage : *8 g de sucre par litre*
Format : *Bouteille 75cl*

Fiche de Dégustation :
Visuel : Couleur jaune rosé, ambré, robe scintillante qui inspire la curiosité.
Olfactif : Nez intense, fragrance de fruits rouges, griotte, framboise.
Gustatif : Entre la fraîcheur et la vinosité du terroir, bonne longueur en bouche.

Accord Met et Vin :
Apéritif ou pour accompagner un repas. À déguster avec des copeaux de parmesan, du jambon fumé, de la viande rouge et du gibier.

31, rue de Tours-sur-Marne - 51150 BOUZY
Tél. : 00 33 (0)3 26 57 00 56 - Fax : 00 33 (0)3 26 57 81 60
Mail : barondauvergne@orange.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. Consommez avec modération. Cfr Cricium 08 26 53 33 53