CHAMPAGNE

BARON DAUVERGNE

GRAND CRU - À BOUZY

CUVÉE

Saphir

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, vieillissement sur lattes dans nos caves traditionnelles sur une durée de 4 à 5 années.*
Assemblage : *Plusieurs années pour avoir un produit de qualité constante.*
Dosage : *0 g de sucre par litre*
Format : *Bouteille 75cl*

Fiche de Dégustation :
Visuel : Couleur or jaune, robe profonde et vive.
Olfactif : Nez intense, odeur de fruits secs, raisin de Corinthe, datte, pâte d'amande.
Gustatif : Rond en attaque, très belle structure, reste frais malgré les années.

Accord Met et Vin :
Cette Cuvée se déguste avec des huîtres, de la langouste, du homard, avec toutes sortes de crustacés et de poissons.

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. CP Creation 03 26 53 33 53