



CHAMPAGNE

Charles de Cazanove

BLANC DE BLANCS



TERROIR

Montagne de Reims

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

DOSAGE

10g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur :

Une couleur or pâle.

Nez :

Des notes d'agrumes, zeste de citron, fruit exotique, ananas, craie fraîche et de fruits à chair blanche tel la poire.

Bouche :

Vivacité très présente du Chardonnay avec un bon équilibre. Pamplemousse, une pointe mentholée.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

Moment de dégustation :

En apéritif, avec des viandes blanches ou du poisson.