



CHAMPAGNE

Charles de Cazanove

BRUT TÊTE DE CUVÉE



TERROIR

Montagne de Reims

ASSEMBLAGE

40% Pinot noir

40% Meunier

20% Chardonnay

DOSAGE

10g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur :

Une robe jaune paille, pure.

Nez :

Un nez aux notes de confiserie (brioché, fèves de cacao, vanillé), avec une belle présence d'agrumes type pamplemousse rose.

Bouche :

Une belle fraîcheur en bouche, gourmande et structurée, aux notes toastées.

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.