



Premier Regard Brut A.O.C. Champagne

Cépages

40% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

Type de vin

Champagne Brut avec 30 mois d'élevage en bouteille.

Paramètres analytiques

Sucre : 8,5 g/l

Élaboration

Élaboré avec les trois cépages classiques de la Champagne – Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier – et vieilli 30 mois en bouteille, ce qui lui confère une grande maturité avant sa commercialisation.

Note de dégustation

Couleur : Jaune paille clair avec des reflets dorés.

Nez : Délicat, avec des arômes de levure, agrumes, fleurs blanches et une pointe de poivre vert.

Bouche : Fraîche et longue, avec une finale légèrement amère qui apporte élégance et caractère.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, avec poissons et fruits de mer, salades raffinées ou plats légers de volaille.

Prix

- «9th Challenge» – Medalla de Plata