

CHAMPAGNE
RENÉ
CHAYOUX
EPERNAY



Cuvée Pure Tradition

Dégustation

Vin à la robe limpide et claire laissant la place à une belle qualité de bulles et à un cordon persistant à souhait.

Nez affirmé proposant un caractère fruité frais et des notes d'agrumes toniques qui complètent parfaitement la rondeur et l'équilibre en bouche de cette cuvée.

Terroir

Vignoble Vallée de Marne (*Mardeuil, Vinay et Brigny Vaudancourt*)
Sol argilo-sableux

Caractéristiques Techniques

Degré alcoolique : 12

Contenance : 750 mL

Acidité Totale : 7.10 g/L

Sucres totaux : 10.5 g/L

Assemblage : Champagne brut sans année (BSA)
40% Chardonnay – 40% Pinot Noir – 20% Pinot Meunier

Vinification

Pressurage des raisins : jus issus du cœur de cuvée.

Fermentation en cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique.

Passage au froid.

Vieillessement sur lattes : 5 ans

Accords Mets & Champagne

Méli-mélo de tomates confites au mascarpone

Beignets de Langoustines à la citronnelle

Galette d'épeautre et carpaccio de bœuf

Prix : 21.90€ TTC