



Champagne JP Gaudinat

Tradition Demi-Sec

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Tradition Demi-Sec
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (20%) / Meunier (40%) / Pinot noir (40%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Cette cuvée représentative de la carte champenoise est composée d'un assemblage délicat entre les 3 principaux cépages. Ses saveurs plus sucrés ravira les amateurs de douceurs. Elle bénéficie d'un vieillissement de 3 ans sur lattes



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique.
Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, effervescence régulière, reflets cuivrés.
NEZ : Enveloppé, riche, arômes de cassis, arômes de cerise griotte, arômes de crème.
BOUCHE : Fruitée, abondante.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°
GARDE : A consommer entre 2017 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Desserts au chocolat, Desserts aux fruits rouges

Powered by **Plugwine**

