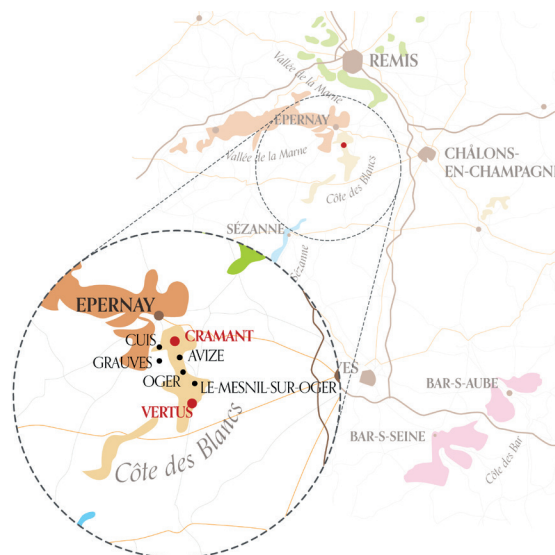


CHAMPAGNE

CV|17|50

Ce Champagne ravive vos papilles par sa fraîcheur,
sa précision et sa finale légèrement saline.

Couleur **Blanc**
Cépage **Chardonnay**
Appellation **AOC Champagne**



Origine :	Opus # :	Dosage :	Date de dégorgement :
C ramant / V ertus 21% 52%	17	5,0 g	08/03/2021
N° DE LOT : CVL-CV2103			

TERROIR

Origine des raisins 52% Vertus Premier Cru, 27% Bergères les Vertus Premier Cru, 21% Cramant Grand Cru, **Côte des Blancs**

Parcelle Coeur de Terroir

Age des Vignes 40 ans

Exposition Sud, Sud-Est

Type de Sols Argilo-Calcaire, Craie du Campanien (Cramant)

Altitude Vertus 100m, Bergères les Vertus 200m, Cramant 210m

Méthode Viticulture Durable Champenois (VDC)

VINIFICATION

100% Vendanges Manuelles

Pressurage Fractionné (les tailles sont séparées des cuvées et sont éliminées)

Fermentation En cuve inox

Vins de Réserve 19%

Mise en Bouteille Mai 2018

Viellissement 34 mois sur lattes

Degré 12,5 %

SUGGESTIONS DE SERVICE

Consommation A boire dans les 2 ans

Température 8-10 °C

Accords Mets-Vins Apéritifs, Langoustines du Croisic, Oursins, Caviar d'Aquitaine, Bar grillé à la plancha

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe révèle des reflets émeraude et une fine effervescence. Le nez est frais, des notes d'agrumes comme le citron et ponctué par des notes de fleurs blanches et une finale saline. L'attaque est d'une grande finesse, ciselée avec un beau volume en bouche.