

M
CHAMPAGNE
LUCAS MALLET



BRUT CLASSIQUE

BRUT CLASSIQUE

Vignoble:

Aire de production: Côte des Bar, Aube, Champagne

Appellation: AOC Champagne

Identification du Vin:

Couleur: Blanc

Cépages: Pinot Noir et Chardonnay

Vinification:

Fermentation alcoolique et malolactique

Elevage:

Contenants: Bouteilles

Durée d'élevage: 15 mois

Données techniques:

Degré alcoolique: 12.5°

Dosage: 10 grammes

Caractéristiques:

Ce Champagne composé majoritairement de Pinot Noir, associé au Chardonnay est un parfait équilibre de la Côte des Bar. Il ravira vos apéritifs par sa fine effervescence et son agréable rondeur

Dégustation:

Température de service: 8-9°C

Accompagnements culinaires: Apéritif, assortiment de verrines, carpaccio de Saint-Jacques.