Caveau 1795

Champagne

INFORMATION

Appellation : Côte des Blancs

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12.5

Certification :





VINIFICATION

Méthode : Parcelles situées exclusivement sur le terroir d'OGER, et âgées de plus de 35 ans.
Millésime 2019 (vieillissement en foudre d'une partie des vins clairs de 4 à 6 mois avant le tirage).
Dosage : 5g/l (Extra Brut)

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Oger

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Nez d'une belle fraîcheur, tout en finesse avec des arômes de fleurs blanches,
tilleul. Des notes de miel et d'acacias qui s'affirmeront avec le temps

Nez : Nez tout en finesse avec des notes de fruits secs. Un léger caractère toasté.

Bouche : Bouche ample avec une acidité fondue, donnant à l'ensemble
une grande finesse et une finale harmonieuse et légèrement
croquante.
Minéralité pure, le dosage extra brut apporte du velouté se
joignant de manière harmonieuse à la fraîcheur marine

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins :
-Noix de Saint Jacques
-Filet de sole rôti au beurre blond
-Huîtres fines de claire
-Plateau de fruits de mer

Caveau 1795

Champagne

Garde :