

Caveau 1795

Champagne

INFORMATION

Appellation : Côte des Blancs

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12.5

Certification :



VINIFICATION

Méthode : 100% OGER.
Vinification en cuves inox.

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 :

