

CHAMPAGNE

# Diogène Tissier & Fils

## Saveur de Juliette

Cépages :

- 30 % Pinot Noir (La Celle sous Chantemerle - Barbonne Fayel)
- 70 % Pinot Meunier (Chavot Courcourt)

Commentaire de dégustation :

- Une robe or pâle, reflets argents, bulle fine.
- Le nez est séduisant et remarquablement fruité, fruits rouges frais et fruits des bois de bonne intensité.

Un champagne suave et tendre à la bulle fine et caressante, la finale est harmonieuse et marquée par le fruit.

Suggestion du sommelier :

Noix de saint Jacques à la vanille bourbon



10, rue du général-Leclerc  
51530 CHAVOT-COURCOURT  
Tél. +33 (0)3 26 54 32 47



Cuvée Saveur de Juliette