

CHAMPAGNE

Diogène Tissier & Fils

Carte Blanche

Cépages :

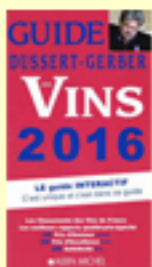
- 50 % Chardonnay. (Vitry en Perthois – Epernay)
- 30 % Pinot Noir (Barbonne Fayel – Courcourt)
- 20 % Pinot Meunier (Chavot Courcourt)

Commentaire de dégustation :

- Robe or dorée, reflets jaunes, bulle fine.
- Nez frais et fleuri, arôme de fruits frais (coing, prune, abricot frais).
- Petite note de mie de pain, brioche et noisette.
- En bouche, les arômes de jeunes fruits ressortent et confèrent au vin beaucoup de délicatesse.

Proposé en Sec et demi Sec.
Cuvée disponible également en demi-bouteilles.

Suggestion du sommelier :
Perdreau farci aux cèpes et aux figues.



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



Cuvée Carte Blanche