

CHAMPAGNE

# Diogène Tissier & Fils

## Vintage

Cépages :

- 50 % Chardonnay (Epernay - Courcourt - Barbonne Fayel)
- 30 % Pinot Noir (Barbonne Fayel)
- 20 % Pinot Meunier (Courcourt)

Commentaire de dégustation :

- Robe or de bonne intensité, bulle fine.
  - Nez aromatique et fruité, notes de fruits blancs cuits comme la pomme.
- Un champagne assez puissant et riche qui préserve une grande fraîcheur en finale.

Suggestion du sommelier :

Escalopes de veau à la crème



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



Cuvée Vintage