

CHAMPAGNE

Diogène Tissier & Fils

Cuvée de Réserve

Cépages :

- 60 % Chardonnay. (Barbonne Fayel – Epernay)
- 15 % Pinot Noir (Barbonne Fayel)
- 25 % Pinot Meunier (Chavot Courcourt)

Commentaire de dégustation :

- Une robe or aux reflets verts brillants.
- Nez au caractère frais et jeune, arômes d'agrumes et de fleurs blanches
- Bouche ronde et équilibrée, un Champagne souple marqué par une finale relativement fraîche et fruitée.

Proposé également en demi-bouteille, magnum, jéroboam, salmanazar.

Suggestion du sommelier :

Filet de volaille sauté au citron



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



Cuvée de Réserve