

CHAMPAGNE

Diogène Tissier & Fils

Extra-Brut

Cépages :

- 80 % Chardonnay (Epernay – Courcourt – Barbonne Fayel)
- 20 % Pinot Noir (Barbonne Fayel)

Commentaire de dégustation :

- Robe or claire, collerette de mousse blanche et tenace, bulle fine.
- Nez qui séduit par l'intensité de ses notes de fruits blancs frais, des nuances légèrement grillées se manifestent également).
- En bouche c'est une cuvée à l'allure tendue et droite qui bâtit l'équilibre du vin, l'ensemble est assez puissant et corsé, la finale reste très fraîche et nerveuse.

Suggestion du sommelier :

Tartare de crevettes au gingembre



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



Cuvée Extra-Brut