

CHAMPAGNE

Diogène Tissier & Fils

N°17

Cépages :

- 50 % Chardonnay (La Celle sous Chantemerle - Barbonne Fayel - Courcourt)
- 33 % Pinot Meunier (Courcourt)
- 17 % Pinot Noir (Barbonne Fayel)

Commentaire de dégustation :

- Robe or pâle, bulles fines, délicat cordon de bulles.
 - Nez charmeur doté d'une grande complexité. Nuances de pommes, de poires, d'abricots et de raisins secs.
 - Bouche vive, dense et chaleureuse. Grande longueur en bouche. Généreuses senteurs de miel et de brioche.
- Champagne porte bonheur présenté dans une bouteille colorée blanche ou pourpre.

Suggestion du sommelier :

Filet de poisson façon meunier



Cuvée N°17

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