



CHAMPAGNE

Poissenot-Berthelot

CHAMPAGNE DEMI SEC

Notre cuvée haute en relief

2 Cépages :

Chardonnay
Pinot Noir

1 village :

Arrentières

Assemblage : 80 % Chardonnay
20 % Pinot Noir

Vinification :

Vinification en cuves inox thermorégulées.
Fermentation malolactique réalisée.
Vieillessement : 36 mois en cave minimum

Dosage : Demi sec 35 g/L

La dégustation :

L'intensité aromatique de ce champagne est immédiate, gourmande tout en étant rafraîchissante.

Le nez puissant et à la fois élégant laisse apparaître des senteurs de fruits rouges se mêlant à des notes de fleurs blanches et de fruits secs.

Savant mariage entre Pinot Noir et Chardonnay, la bouche est ample, fruitée et charnue. Il émane un regain de gourmandise apporté par le dosage en sucre qui en fait un vin onctueux dégageant charme et sensualité le tout dans un bel équilibre aromatique.

Trois mots pour le décrire : Nectar – Gourmandise - Onctuosité

D'un bel or pâle, cette cuvée laisse échapper un ballet incessant de fines bulles régulières et persistantes.

Accord mets et vins :

En apéritif pour les amateurs de sucres. A servir sur une entrée froide au chèvre frais avec des pointes de noix et de miel. Sur les plats sucrés-salés,
A l'heure du thé, pour accompagner une pâtisserie. Pour finir votre repas en beauté avec le dessert qui lui sied le mieux.

Conditions de service : 8°C - 10°C en flûte galbée ou droite.

