

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

CUVEE SAINT-PIERRE

DESCRIPTIF : Ce champagne est un hommage rendu à notre père Pierre qui a passé sa vie à œuvrer entre ses vignes et sa cave. Un homme passionné par son métier de vigneron.

Il est vendu à l'unité et présenté dans un magnifique coffret bois et carton, c'est un cadeau inoubliable pour ceux qui le reçoivent.

100% chardonnay, millésimé 2015, extra brut.

La finesse de ses bulles et de son cordon est le signe d'un champagne de grande qualité. C'est un champagne de connaisseur à la robe jaune pâle et aux reflets dorés.

Il accompagnera à merveille aux plateaux de fruits de mer, le homard bleu, le foie gras ou encore les charcuteries fines et salées. Du fait de son faible dosage, il impératif de respecter ces consignes.

Le servir à une température de 8° - 10°

AOP : CHAMPAGNE

CATEGORIE : EFFERVESCENT EXTRA-BRUT

DENOMINATION : CUVEE SAINT-PIERRE

DOSAGE : EXTRA BRUT (4 G DE SUCRE/LITRE)

CEPAGES : 100% CHARDONNAY

TERROIR : VIGNOBLE PLANTE SUR UN SOL ARGILO-CALCAIRE.

VINIFICATION : EN CUVE INOX POUR UNE LONGUE CONSERVATION.

ALCOOL : 12 %