

DOUCEUR Demi-sec

Elaborée sur la même base que le Blanc de Noirs, cette cuvée plus douce, dévoile une belle rondeur en bouche.

Tout en « douceur », ce Champagne sera en harmonie parfaite avec bon nombre de desserts ou de mets sucrés. Vous pourrez même, si vous êtes audacieux, l'essayer sur un foie gras.



Grumier



Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Pinot Meunier 80 %, Pinot noir 20 %

Cru : Dormans, Festigny

Assemblage : Base 2015 (60%), vins de réserve de 2014 et 2013

Vinification : En cuve et en fûts, fermentation malo-lactique effectuée, légère filtration et 2 ans sur lattes

Mise en bouteille : Avril 2016

Dégorgement : 3 à 6 mois avant commercialisation

Dosage : 40 g/l