

CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Collection Racines

BRUT NATURE

Vif, éclatant et mordant

Dégustation

Nez dévoilant des notes de pêche et de poire.

L'attaque est vive avec une belle salinité et une tension portées par les sables présents sur ce terroir.

Des arômes de pamplemousse, épices chaudes telles que le poivre accompagne la dynamique et la fraîcheur de ce vin.



Dosage

0 g/l

Assemblage

85% Meunier, 15% de Pinot Noir

Vinification

60% de vins de l'année de référence
40% de vins de réserve
3 ans et demi en caves minimum
6 mois de repos minimum après dégorgement

Suggestions d'accords

Poissons crus (carpaccio, ceviche, sashimi...) relevés d'une sauce aux agrumes, seul à l'apéritif !

Rue de Germigny, 51390 JANVRY - FRANCE

Tel : + 33 (0)3 26 03 63 40

info@champagne-de-lauche.com

www.champagne-de-lauche.com

JANVRY



FRANCE

