

CH. DE L'AUCHE

Collection Chapitres

Chapitre 3

Fruité, frais et gourmand



Dégustation

Ce vin rouge pâle dévoile une intensité aromatique marquée par des notes de fruits rouges confiturés ainsi qu'une fraîcheur équilibrant l'ensemble vif. Une légère acidité dynamise le bouquet et lui confère une agréable finesse. L'expression est gourmande et invite à la dégustation.

La cerise domine avec le bonbon acidulé pour s'ouvrir sur des tanins légers structurant ce coteaux champenois sans l'alourdir.



Assemblage

98% Meunier, 2% de Pinot Noir

Vinification

Issu des raisins de l'année 2023

Suggestions d'accords

Planche de charcuteries et fromages, terrines, jambons fumés. Servi légèrement rafraîchi, il sublime les apéritifs entre amis et accompagne avec légèreté les repas simples et généreux.

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

