

# CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

## Millésime 2019



**Premier Cru**

**Vif, frais et gourmand**

### Dégustation

Le nez est expressif et exhale des notes de zestes d'agrumes et de pain d'épice.

En bouche, les zestes d'agrumes et le pomelo soutiennent une complexité avec une belle amertume.

Rondeur et gourmandise pour ce Millésime. Il vous révélera des notes salines qui invitent à poursuivre la dégustation.



### Dosage

6 g/l

### Assemblage

98% Meunier, 2% de Pinot Noir

### Vinification

100% 2019

6 ans en caves

6 mois minimum de repos après dégorgement

### Suggestions d'accords

Nous suggérons de profiter de votre Champagne à 11°C dans un verre élancé et galbé, accompagné de plats fins tels que la langoustine, des risottos crémeux ou même des fromages affinés.

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

