

CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

Collection Racines

BRUT SÉLECTION

Mature, long et généreux

Dégustation

Nez aromatique sur des parfums généreux et juteux de poire et d'abricot. L'expression montre également de la profondeur grâce aux arômes d'évolution (noisette, pain).

L'attaque est ronde avec une balance acide sucre très séduisante. La texture est onctueuse, l'ensemble est dynamique avec une belle vinosité tout en restant léger. Il profite pleinement de l'apport des vins de réserve et du temps passé en cave pour offrir complexité entre arômes de jeunesse et ceux nés du vieillissement prolongé.



Dosage

7 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

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

