

Carte Blanche

CHAUDRON CHAMPAGNE



APPELATION

Champagne



GRAPPE VARIETY

Pinot Meunier (75 %), Chardonnay (15 %),
Pinot Noir (5 %), Reserve wine (5 %)



TASTING NOTES

Robe or clair, bulles fines et vives. Arômes de citron et de pamplemousse mêlés à des notes d'abricot et de pomme acidulée.

Il se révèle la puissance d'un vin généreux et riche, équilibre parfait entre la force et la fraîcheur.



FOOD PAIRING

Le champagne Blanc de Blancs Chaudron est le vin parfait pour l'apéritif. Mais il excelle aussi avec le poisson cuit dans des sauces crémeuses.

Servir entre 9°C et 10°C.

