



COLLECTION SAINT MARTIN

Grande Fraîcheur, Minérale, Boisée

CÉPAGE :

Chardonnay 60%, Pinot Meunier 40%

DESCRIPTION :

Issue d'une vinification sous fût de chêne de Champagne, cette collection est le fruit d'un assemblage de Chardonnay et de Pinot Meunier de nos vignes. Cet assemblage laisse apparaître des notes boisées et vanillées tout en gardant une extrême fraîcheur. Connaisseurs et amateurs de champagnes de collection seront séduits par cette cuvée de réserve.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION :

Elle se dégustera à l'apéritif avec un foie gras de canard frais ou toasté.

Elle pourra également s'apprécier au cours du repas pour accompagner poissons et viandes blanches.

DISTINCTIONS :

- Une étoile au Guide Hachette des Vins 2019

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage

6

gramme par litre

Vieillessement en cave

5

ans

Repos après dégorgement

6

mois

Disponibilités : Bouteille - Magnum - Jéroboam - Mathusalem