



CHAMPAGNE

Charles
de Cazanove

TRADITION PÈRE & FILS

BRUT VINTAGE 2016

ANNÉE 2016 - LES SAISONS

Un millésime complexe qui témoigne du talent des hommes malgré les aléas climatiques.

Un printemps extraordinairement pluvieux et frais avant un été très sec. Ce balancier climatique apporte une belle surprise lors des vendanges avec une maturation particulière.

TERROIR

Raisins issus des villages Premier Cru.

Chardonnay - Côte des Blancs.

Pinot Noir - Montagne de Reims et Vallée de la Marne.

ASSEMBLAGE

56% Chardonnay.

44% Pinot Noir.

DOSE

8 g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ceil:

La robe est d'un jaune doré et profond.

Nez:

Le nez est frais et chaleureux. Il développe des senteurs de fruits à chair blanche. Puis le registre des agrumes apparaît en toute subtilité.

Bouche:

Onctueuse et très agréable, la bouche est un écrin soyeux. Parfaitement équilibrée, elle montre sa gourmandise par ses notes fruitées.

RECOMMANDATIONS

Température de service :

Entre 8°C et 10°C.

Moment de dégustation :

Un Champagne idéal pour l'apéritif ou pour un risotto au champignon.



www.champagnedecazanove.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.