



CHAMPAGNE

Charles
de Cazanove

TRADITION PÈRE & FILS

BRUT NATURE

TERROIR

Vallée de la Marne et Aube.

ASSEMBLAGE

50% Pinot Noir.
25% Pinot Meunier.
25% Chardonnay.
25% de vins de réserve.

DOSAGE

Moins de 3 g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil :

La teinte est d'un or profond.

Nez :

Il est constitué de fruits jaunes à noyau très ensoleillés (abricot, pêche) et de fruits secs (pruneau, dattes). Une large consistance aromatique se décèle, elle se traduit par des empreintes d'amande, de noix séchée et plus profondément, de notes de biscuit.

Bouche :

Très orangée sur ses premières saveurs, la bouche est suave, elle offre des effets gras de fruits secs, puis mures notamment liés aux fruits jaunes pochés. Le sentiment de profondeur extraite, traduit la pertinence des vins de réserve muris avec patience. Portée sur les zestes confits, la finale offre un angle salé marin.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

A déguster dans les 2 ans.

Température de service :

A servir entre 8°C et 10°C.

Moment de dégustation :

Un Champagne idéal pour un apéritif ou des gambas flambées avec un riz safrané.



www.champagnedecazanove.com

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