

Récolte: 2015 67% 2013 18% 2014 15%

Cépages: chardonnay 100%

Elaboration: 100% Inox

Dosage: 5G/L (liqueur fût de chêne)

Degré: 12 % vol

Température dégustation: 5-8 degré

Potentiel de garde: 2- 4Ans après  
dégorgement

Notes de dégustations: Robe doré, bulles fines  
Une bouche minérale, gourmande sur des  
arômes fruits murs à chair blanche et  
exotiques

Une belle expression et une belle longueur de  
chardonnay charnus . Garde une fin de  
bouche fraîche sur une belle acidité ,  
l'expression même de nos sols argilo-calcaire.

Accords mets et vins: Un champagne dans  
toute sa tradition , pour tous vos moments de  
partages , en toute légèreté . A garder loin des  
mets trop épicés .

Champagne ADAM-MERAUX  
3 rue heidsieck 51360 Verzenay

MAISON CERTIFIÉ VITICULTURE DURABLE ET  
CONVERSION BIO C1 EN 2021

