

Millésime : 2012

Cépages : chardonnay 100%

Elaboration : 100% fût de chêne

Dosage : 7G/L

Degré : 12 % vol

Température dégustation : 5-8 degré

Potentiel de garde : 2- 4Ans après

dégorgement

Notes de dégustations : Robe doré, bulles fines et soutenues

Une bouche vineuse , minérale, gourmande sur des arômes fumés, fruits murs à chair blanche .

Bouche ronde et expressive sur une belle longueur . Garde une fin de bouche fraîche typique chardonnay

Accords mets et vins : Un champagne de caractère pour les amateurs de champagne de table . s'accompagne de tous vos repas sans craindre les épices

Champagne ADAM-MERAUX
3 rue heidsieck 51360 Verzenay

MAISON CERTIFIÉ VITICULTURE DURABLE ET
CONVERSION BIO Ct EN 2021

