



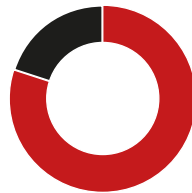
CHAMPAGNE A.D. COUTELAS

DEPUIS 1809



1809 EXTRA BRUT - 2016

ASSEMBLAGE



■ 80% Chardonnay

■ 20% Pinot Noir

Issus de très vieilles vignes travaillées à l'ancienne.

VINIFICATION

Vinification en fûts de chêne sans fermentation Malo lactique, 1^{ère} fermentation en fûts et batonnage, conservation 9 mois en fûts.

CARACTÈRE ANALYTIQUE

Dosage sucre 4g/L - Extra Brut

DÉGUSTATION

Sa robe, d'une couleur superbe jaune or paille.

Son nez est puissant et élégant. Il révèle des fruits frais (pêche, mirabelle) ainsi que des notes florales délicates.

La structure au palais est puissante et étoffée. La note finale s'avère longue et épanouie.

ACCORDS METS / VINS

Ce champagne, de par son corps et ses arômes soutenus accompagne parfaitement une pièce de veau du limousin servie avec ses gnocchis et son cresson arrosé de jus de noisette.



557, Avenue du Général Leclerc - 51530 DIZY - France
Tél. : 03 67 18 17 89 - contact@champagne-adcouteles.com

www.champagne-adcouteles.com

