



CHAMPAGNE A.D. COUTELAS

DEPUIS 1809



Origin' BRUT - 2018

ASSEMBLAGE



■ 40% Chardonnay

■ 30% Pinot Noir

■ 30% Pinot Meunier

Cépages issus de méthodes culturales ancestrales et raisonnées. Vignes de plus de 40 ans.

VINIFICATION

Vinification conduite en cuve avec fermentation Malo lactique.

Cuvée issue du 1er jus de presse.

4 ans de vieillissement en cave.

CARACTÈRE ANALYTIQUE

Dosage sucre 7g/L

DÉGUSTATION

Sa robe, claire et limpide est d'une couleur superbe jaune or et se pare de bulles fines et légères.

Le nez est flatteur, fin et subtil sur les agrumes et les fleurs blanches.

Bouche puissante, fraîche sur les agrumes. Belle finale tout en longueur.

ACCORDS METS / VINS

La fraîcheur de ce champagne enchante vos apéritifs et vos soirées festives et peut révéler à merveille l'alliance des agrumes et du tourteau à chair fine et délicate.



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

www.champagne-adcouteles.com

