



CHAMPAGNE
WARIS et FILLES

AVIZE · FRANCE

Chardonnay : 60% et pinot noir : 40%



UN CHAMPAGNE ONCTUEUX

& Fruité



Héritage

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique délicat et progressif.
- Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox thermo-régulée.
- Seconde fermentation en bouteille dans nos caves de craies.

ANALYSES :

- Acidité totale : 6g/l d'H₂SO₄
- SO₂ Total : 34 mg/l
- Alcool : 12°
- Sucre : 6 g/l
- Acide sorbique : 0

DÉGUSTATION :

La robe est brillante, d'un jaune intense.

le nez bien ouvert, exprime des notes fruitées de pomme granny et de zeste de citron qui s'épanouissent sur du nougat blanc aux amandes.

La bouche est douce et onctueuse, et révèle des arômes de brioche aux fruits confits pour finir sur une note de fleur d'oranger.

CHAMPAGNEWARISETFILLES.COM

ORIGINAL PAR CULTURE