



C H A M P A G N E  
**WARIS et FILLES**

AVIZE · FRANCE

Pinot noir : 100%



## UN CHAMPAGNE DE CARACTÈRE

Personnalité et générosité



## Blanc de noirs

### 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 : 5,5 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- SO<sub>2</sub> Total : 54 mg/l
- Alcool : 12 °
- Sucre : 3,5 g/l
- Acide sorbique : 0

### DÉGUSTATION :

La robe est brillante et dorée avec des reflets argentés.

Le nez est intense et riche. Il s'ouvre sur des arômes de poire cuite, de pêche, réhaussés par quelques amandes torréfiées.

Les notes de fond sont plus douces, avec la pâte de coing et le figuier. En attaque, la bulle est fine et rafraîchissante, agrémentée de zestes de citron vert. L'équilibre en bouche évolue rapidement vers une belle sucrosité, et une touche de nougat blanc. La finale est ample et riche.

[CHAMPAGNEWARISETFILLES.COM](http://CHAMPAGNEWARISETFILLES.COM)

ORIGINAL PAR CULTURE