



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

AVIZE · FRANCE

Chardonnay : 100% issus de vieilles vignes



## UN CHAMPAGNE DE DÉGUSTATION



### La cardinale

#### VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique délicat et progressif.
- Fermentation alcoolique réalisée dans des fûts pour 30% durant 7 mois et le reste en cuve inox thermo-régulée.
- Seconde fermentation en bouteille dans nos caves de craies où elles y restent pendant 6 ans.

#### ANALYSES :

- Acidité totale : 4g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- SO<sub>2</sub> Total : 55 mg/l
- Alcool : 12.50°
- Sucre : 4 g/l
- Acide sorbique : 0

#### DÉGUSTATION :

La robe est jaune or.

Le nez est puissant et riche, et rappelle une brioche aux arômes de beurre et de vanille, légèrement toastée.

Dès l'attaque en bouche, le vin affiche une belle présence. L'équilibre et la bulle sont élégants et les arômes intenses ont la gourmandise des fruits : pêche jaune, abricot sec, noisette torréfiée.

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

ORIGINAL PAR CULTURE