



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

AVIZE · FRANCE

Pinot noir : 80% et chardonnay : 20%



UN CHAMPAGNE DE BOUCHE

Finesse et caractère



Millésime 2014

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 : 5.20g/l d'H₂SO₄
- SO₂ Total : 65 mg/l
- Alcool : 12.50°
- Sucre : 2,5 g/l
- Acide sorbique : 0

DÉGUSTATION :

La robe est éclatante, d'un joli doré pâle.

Le nez est direct, franc, intense. Il exprime des notes de fruits secs légèrement torrifiés et d'orange et finit par une touche beurrée.

En bouche, là encore, le vin est généreux avec de la personnalité. Il est ample, riche, avec des arômes de brioche toastée. Les fines bulles et les notes de zeste de citron confit en finale lui confèrent fraîcheur et harmonie.

CHAMPAGNEWARISETFILLES.COM

ORIGINAL PAR CULTURE