



CHAMPAGNE
WARIS et FILLES

AVIZE · FRANCE

Chardonnay : 100% - Grand Cru



UN CHAMPAGNE FRAIS ET DÉLICAT



Prémices Grand Cru

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 : 4.30g/l d'H₂SO₄
- SO₂ Total : 45 mg/l
- Alcool : 12.30°
- Sucre : 5 g/l
- Acide sorbique : 0

DÉGUSTATION :

La robe est d'un beau jaune citron, assez pâle.

Le nez est tout en finesse. Son bouquet complexe dévoile l'exotisme du litchi et du fruit de la passion sur un fond légèrement fumé.

La bouche délivre des bulles fines et régulières et des notes d'agrumes délicates : zeste de citron confit au sucre.

CHAMPAGNEWARISETFILLES.COM

ORIGINAL PAR CULTURE