

BRUT DEMI – SEC SELECTION



Existe en bouteille 75cl et demi-bouteille 37,5 cl.

Cépages

65% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 15 % Chardonnay

Terroirs

Argilo-calcaires

Vinification

Première fermentation en cuve inox

Dosage

32 gr/l

A l'œil

La robe est jaune or pâle. La collerette de mousse est crémeuse et persistante.

Au nez

Un premier nez élégant avec des arômes d'agrumes (orange), puis présence de fruits frais doux (pomme - poire). En finale, une touche de cire et de miel.

En bouche

La bouche est douce, ample et sucrée. La note finale est tendre avec une belle rémanence.

Dégustation et service

En accord parfait avec la gourmandise, ce Champagne accompagnera agréablement tous vos desserts. A déguster également avec des toasts de foie gras.

CHAMPAGNE MONDET

2 rue Dom Pérignon

51480 Cormoyeux

Tél : 03.26.58.64.15

Fax : 03.26.58.44.00

champagne.mondet@wanadoo.fr