DEMI – SEC

C’est un Champagne raffiné qui reçoit l’apport de vins de réserve des récoltes précédentes et vieillit un minimum de 4 années dans nos caves.

Cépages 60% Meunier, 20% Pinot Noir, 20 % Chardonnay

Terroirs Argilo-calcaires

Vinification Première fermentation en cuve inox.

Dosage 32 gr/l avec notre liqueur maison élaborée avec du sucre de canne et des vins de Champagne vieillit 2 années en fut de chêne.

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.
Il peut être utilisé dans des cocktails ou servit sur glace dans un grand verre avec trois glaçons et quelques gouttes de citron vert.