

CHAMPAGNE
AUGUSTE-SERURRIER



CUVEE AS

Assemblage

Assemblage de 15% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir et 50% Chardonnay

Dosage

Champagne brut dosé à 9 grammes par litre

Viellissement

5 ans de vieillissement en cave

Caractéristiques

Robe dorée assez soutenue étoffée par un long cordon de fines bulles.

Nez complexe et généreux, brioché avec un côté toasté et des arômes de fruits confits, des notes réglissées et mentholées.

Bouche très riche, souple avec beaucoup d'ampleur. Une belle complexité aromatique avec des notes de réglisse et une grande longueur en bouche.

Cuvée charnue et très riche, idéale pour un apéritif dinatoire, du foie gras poêlé, des huitres crues ou chaudes et le fromage.

Température de service 8 à 10°C

Disponible en bouteille (75 cl)

