

CHAMPAGNE
AUGUSTE-SERURRIER



CUVÉE INTEGRALE

Assemblage

Assemblage de 50% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir et 25% Chardonnay

Dosage

Champagne Extra Brut dosé à 3 grammes par litre

Vieillessement

48 mois de vieillissement en cave

Caractéristiques

Robe dorée soutenue de beaux reflets caractéristiques d'un long vieillissement.

Nez riche et évolué avec des notes de fruits à noyaux et de coing.

Bouche fraîche, vive et franche, ample avec une belle longueur en bouche, très minérale.

Cuvée typée, idéale à l'apéritif et pouvant accompagner des crustacés, des tartares de poissons ou encore des noix de Saint Jacques.

Température de service 6 à 8°C

Disponible en bouteille (75 cl)

