

CHAMPAGNE
AUGUSTE-SERURRIER



DELICE DE BLANCS

Assemblage

Assemblage de 100% chardonnay

Dosage

Champagne brut dosé à 9 grammes par litre

Vieillessement

30 mois de vieillissement en cave

Caractéristiques

Robe d'un or très pâle avec de fines bulles formant un beau cordon de mousse.

Nez fin et élégant avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche crémeuse avec une belle vivacité à l'attaque, une belle tension et une finale aromatique tirant sur les agrumes comme le citron et le pamplemousse.

Cuvée fraîche et élégante, allant à l'apéritif, sur les fruits de mers ou encore un poisson en papillote.

Température de service 6 à 8°C

Disponible en bouteille (75 cl)

