

Millésime Bacchus

AOC, Champagne
par Charlier & Fils



Vin blanc mousseux, Vallée de la Marne, France
Aromatique et rond

Champagne d'une noble cuvée Millésimée avec une puissance aromatique. Excellent pour chaque moment de célébration! S'accorde à merveille avec des plats de fruits de mer ou de la volaille.

Caractéristiques

- Vendange manuelle
- Dosage: Brut - 6 grammes/litre
- Élevage en foudres pendant 8 mois
- Vieillessement de 72 mois, dont 36 sous bouchon de liège

Notes de dégustation

- **Robe:** légèrement dorée
- **Nez:** fruits mûrs et épices, pommes, abricots, pêches et agrumes
- **Bouche:** fraîche, délicate, mousse généreuse



33% Pinot noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay



Calcaire



10-15 ans



8-10°C



12%



Poisson | Viande blanche

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier • Resto • Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com