

CHAMPAGNE DISSAUX BROCHOT

BRUT BLANC DE BLANCS

Caractéristiques de la cuvée :

100% Chardonnay.
Champagne d'esprit. Mono-parcellaire.

Vieillessement :

Minimum 36 mois de vieillissement en cave.

Descriptif : Issu d'un terroir où s'expriment fraîcheur et délicatesse ce Champagne brut est élaboré uniquement à base de Chardonnay.

Plaisir de l'œil :

La robe est d'un bel or avec de légers reflets verts. L'effervescence vive alimente un épais cordon de fines bulles.

Plaisir du nez : Le nez est floral avec une belle finesse. Il s'ouvre ensuite sur des arômes de fruits à chair blanche.

Plaisir du palais : En bouche une harmonie parfaite avec des arômes frais et subtils.

Contenance disponible :

Il existe en bouteille et également en magnum.

Terroir : Reuil. Lieu-dit : Le bois de Monnaies.

ACCORD METS & VINS

Ce Champagne peut être servi en apéritif, mais également avec des poisson grillé, un homard, du poisson blanc (sandre, turbot, sole, bar,..), des asperges sauce mousseline, ou un dessert à base de fruits jaunes

« Le champagne met la vie à l'échelle du rêve. »

Paul Gath



Champagne DISSAUX BROCHOT - 2 Rue des Cannes - Cidex 334 - 51700 BINSON ORQUIGNY Tel 03.26.58.05.63

Mail : dissaux.brochot@wanadoo.fr - **Site internet :** <http://www.champagne-dissaux-brochot.com>