



CHAMPAGNE BENOÎT GAULLET

RECOLTANT-MANIPULANT

Assemblage :

-100% de chardonnay

Dégustation :

Robe: lumineuse, or pâle

Nez : extrêmement fin

Bouche: Ce champagne développe en bouche souplesse et rondeur, finesse et délicatesse raffinement assumé.

Accord mets /vin :

Ce champagne accompagnera parfaitement un saumon aux asperges, viandes blanches et poissons.

Croustillant de pêches et agrumes.

Degré alcoolique : 12,5% vol

Température de dégustation : 5 à 8°C

Temps de garde : 1 an à 3 ans

Dosage : 6 g/l

Acidité totale : 7 g



CHAMPAGNE
BENOÎT GAULLET

Cuvée de l'Hôtel de l'Arquebuse