



CHAMPAGNE BENOÎT GAULLET

RECOLTANT-MANIPULANT

Assemblage :

-80% de pinot-noir

-20% de chardonnay

Dégustation : Ce champagne est né de l'assemblage avec un vin vieilli en fût de chêne pendant un an. Elevé dans nos caves, ce qui lui donne un joli reflet jaune or. Ce champagne laisse une note expressive et cependant délicate au nez, avec une explosion de fruits et de soleil. En bouche, il s'exprime par une finale longue, parfumée et voluptueuse.

Accord mets /vin : Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivant : A l'apéritif ou lors d'un repas, la cuvée Tradition sera un excellent relais sur des asperges, pâtes aux légumes mais aussi avec une dorade au four...

Degré alcoolique : 12% vol

Température de dégustation : 9°C

Temps de garde : 1 an

Dosage : 8 g/l

Acidité totale : 6 g

Récompense : Diplôme : guide internet des vins « 1001 dégustations »



CHAMPAGNE
BENOÎT GAULLET
TRADITION