



CHAMPAGNE BENOÎT GAULLET

RECOLTANT-MANIPULANT

Assemblage :

-80% de pinot-noir

-20% de chardonnay

Dégustation :

Notre vinification exclut toute décoloration ou filtration, ce qui garantit les saveurs authentiques d'un arôme fin avec des nuances fruitées.

Nez : Un bouquet remarquablement riche

Bouche : L'assemblage est structuré. La finale fruitée est surprenante et délicate.

Accord mets /vin :

Ce champagne accompagnera très bien des viandes rouges du gibier et desserts aux fruits rouges.

Degré alcoolique : 12% vol

Température de dégustation : 5 à 8°C

Temps de garde : 1 an

Dosage : 6g/l

Acidité totale : 6g

11 rue Gaston Cheq – 10200 Meurville
Tél : 0325270748



CHAMPAGNE
BENOÎT GAULLET
BRUT