



CHAMPAGNE BENOÎT GAULLET

RECOLTANT-MANIPULANT

Assemblage :

- 80% de pinot noir
- 20% de chardonnay

Dégustation :

Ce champagne peut être déguster de préférence avec des mets sucrés

Nez : Découvre avec finesse un nectar doux et fruité

Bouche : L'assemblage est contrôlé et laisse découvrir des notes surprenantes de miel, douceur pour procurer une finale délicate de fruits et saveurs sucrées.

Accord mets /vin :

Ce champagne accompagnera très bien vos mets sucrés

Degré alcoolique : 12% vol

Température de dégustation : 7 à 9°C

Temps de garde : 1 an à 5 ans

Dosage : 12g/l



CHAMPAGNE
BENOÎT GAULLET
Demi-sec

11 rue Gaston Cheq – 10200 Meurville

Tél : 0325270748