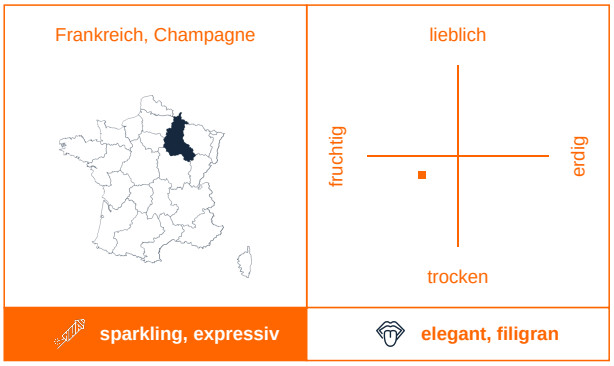
BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU AC AC

CHAMPAGNE SOUTIRAN



Soutiran ist ein kleines, familiengeführtes Champagnerhaus im Dorf Ambonnay, in der Montagne de Reims Subregion. Die Trauben stammen von dreissig Grand-Cru-Parzellen rund um das Dorf, von denen die Familie Soutiran 6 ha besitzen. Den Weinen wird Zeit gegeben, sowohl im Eichenfass als auch in der Flasche zu reifen, wodurch das volle Terroirs dieser grossen Weine zum Ausdruck gebracht wird.



Chardonnay

Genussreife: 3 - 6 Jahre

Die Basisweine werden im Eichenfass und im Edelstahltank gekeltert

Zitrusfrucht, Haselnuss, Brioche

Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Sushi, Meeresfrüchte, Ziegenfrischkäse

Trinktemperatur: 8 bis 9 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer

mild	säurehaltig

VDI MIGROS partner