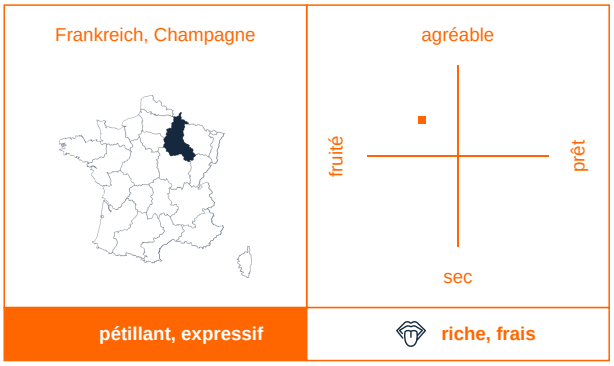
COLLECTION PRIVÉE GRAND CRU AC COLLECTION PRIVÉE AC

CHAMPAGNE SOUTIRAN



Le bouquet révèle des arômes frais et fruités très purs, associés à des notes de fruits mûrs rappelant la liqueur de fruits ainsi quà de discrètes touches de brioche. Les bulles sont fines, lattaque au palais dominée par le fruit. La finale, très persistante, présente un caractère fruité. Cet authentique champagne offre en outre une alternative avantageuse aux autres marques proposées un peu partout.



Pinot Noir, Chardonnay

Maturité optimale: 1 - 10 Années

Les vins de base sont vinifiés à 100 % en fûts de chêne. Deuxième fermentation sur lies pendant 60 mois.

citron, fruits candis, miel, brioche

tapenade, mortadelle, fromages mûrs, saumon

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				lourd
doux				acide

VDI MIGROS partner