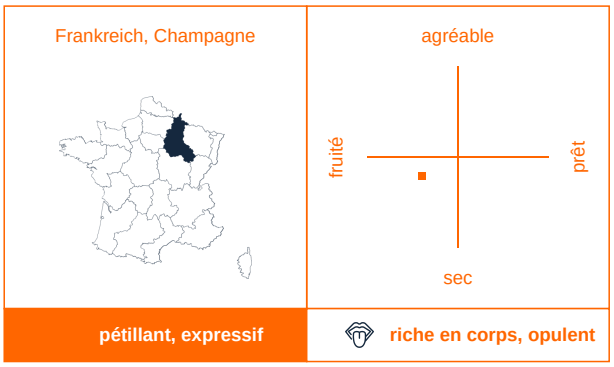
CUVÉE MILLÉSIMÉE GRAND CRU AC CUVÉE MILLÉSIMÉE AC

CHAMPAGNE SOUTIRAN | 2016



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

10 % des vins de base sont vinifiés en fûts de chêne. Deuxième fermentation sur lies pendant 48 mois.

poire, coing, brioche

tartare de saumon, sushi, fruits de mer, fromages mûrs

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				lourd
doux				acide

VOI MIGROS partner