

Champagne SANGER - Champagne - TERROIR NATAL Blanc

Vignoble

- Sol : Calcaire, argileux et sableux
- Surface : 7 ha
- Âge moyen : 30 ans
- Densité : 7500

Vendanges

- Type de récolte : Manuelle
- Rendement : 62 hl/ha

Vinification

- Vinification : Méthode de vinification champenoise classique
- Élevage : 8 mois d'élevage sur lies en cuves - maturité sur lattes 3 ans
- Assemblage : 100 % Chardonnay

Dégustation

- Oeil : Robe jaune teintée de reflets verts, effervescence toute en finesse.
- Nez : Charmeur, pâtisserie, agrumes, peau de raisin muscaté.
- Bouche : Frais, fin, belle longueur en bouche avec des arômes de fruits blancs : poire, agrumes et un équilibre de notes florales et minérales.
- Caractéristiques du Millésime : Blanc de Blancs - Grand Cru
- Durée de garde : 2 ans

Gastronomie

- Température : 10 °C
- Délicieux avec : Apéritif, assiette de crustacés, poissons poelés

Produit par : Champagne Sanger

Exploitation de l'EPL : Avizeviticampus

