

CHAMPAGNE



SOURDET - DIOT

La Chapelle-Monthodon

CUVEE DE RESERVE

Attacco morbido e netto, effervescenza cremosa. Fruttato carnoso e croccante, sostenuto da una acidità agrumata ben legata ad una mineralità argillo-calcareo che conferiscono lunghezza al palato. Finale omogeneo e concentrato nell'eleganza e nella golosità.

Composizione:

80 % Pinot Meunier

20 % Chardonnay

Dosaggio:

Liqueur d'expédition Brut 10 g/l

Vinificazione:

Raccolta manuale

Fermentazione alcolica e malolattica

in serbatoio inox termoregolato

Affinamento sulle fecce

Riconoscimenti:



- Guide Hachette des vins 2017
- Gault et Millau 2017
- Concours des Féminales 2017
- Guide hachette des Vins 2010 et 2013***
- Decanter 2016



Champagne Sourdnet-Diot- 1 Hameau de Chézy- 02 330 LA CHAPELLE MONTHODON- Tel : + 33 (0)323 82 46 18

E-mail : info@champagnesourdet.com- <http://www.champagnesourdet.com/>

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION