CHAMPAGNE
Dagonet & Fils
A HAUTVILLERS - FRANCE
BERCEAU DU CHAMPAGNE

L'INTEMPÉRANCE

La délicate gourmandise

Cette délicate gourmandise testera votre modération…
Attention à l'addiction !

ASSEMBLAGE

- 40% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir et 25% Chardonnay
- Composé de 20 % de vin de réserve
- Vieillissement en cave au minimum 24 mois
- Dosage Extra-dry : 17 g de sucre par litre

DÉGUSTATION

Robe : Cette cuvée est généreusement dorée et animée par une belle effervescence dynamique.

Nez : Son parfum exprime d'intense arôme de fruits. Puis il se dégage ensuite quelques notes de bonbons acidulés et frais.

Bouche : Ce Champagne est crémeux grâce à l'assemblage des 3 cépages champenois associé à un dosage généreux. L'attaque en bouche est ample et charnue. Sa richesse se déploie dans une explosion de saveurs fruitées et gourmandes.

Service : Nous vous recommandons de servir cette cuvée dans une flûte élancée, à 8°C de température.
Idéal avec une belle tranche de foie gras. Il vous comblera en fin de repas avec un dessert aux fruits ou au chocolat et jusqu'au bout de la nuit.

210 Route de Fismes, 51160 Hautvillers - 03 26 52 69 60 - jerome@champagne-dagonet.fr