

CHAMPAGNE BOULACHIN *Chaput*

GRANDE RESERVE



Format :
Bouteille 75cL

Description technique :

- Vignes des communes d'Arrentières, Colombé le Sec, Colombé la Fosse et Voigny sur le Côte des Bars
- 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
- 10g sucre/L - Vieillessement 5 ans - Vendange 2006

• **Robe** : jaune cristallin, fines bulles

• **Nez** : notes d'agrumes confites avec arômes de coing, poires, prunes bien mûres.

• **Bouche** : franche et droite avec des saveurs de fruits à noyaux, fleurs, épices douces, équilibre parfait.

Accords mets et vins :

Mille feuilles d'asperges. Raviolis de ricotta. Convient parfaitement à l'apéritif sur quelques amuses bouches.