

CHAMPAGNE BOULACHIN *Chaput*

BRUT NATURE



Format :

Bouteille 75cl

Description technique :

- Vigne des communes d'Arrentières, Colombé le Sec et Voigny sur la côte des Bars
- 40% Pinot Noire, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
- Récolte manuelle
- Og de sucre / L - Fermentation alcoolique à 20°

- **Robe** vieille or, reflets ambrés
- **Nez** épanoui, typé, fruits et végétaux secs, notes pâtisseries
- **Bouche** : corpulente, fraîche, palette marquée,

Accords mets et vins :

Solide personnalité à accompagner d'amuse-bouche. Sa fraîcheur en fera un compagnon parfait des fruits de mer et crustacés des fêtes de fin d'année.

Récompenses :



Médaille d'Or Lyon 2015



Médaille d'Argent Cologne 2015



Médaille Or Gilbert & Gaillard 2014