

100S

Champagne Vrain-Augé

100 S

Champagne Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	100 S
Couleur :	Blanc
Cépages :	Meunier (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Récolté dans de vieilles vignes de 45 à 90 ans. Comportant des arômes de fruits rouges, C'est le cépage Meunier à l'état brut, sans aucun ajout de sucre. Son bouquet est intense, avec son évolution plus rapide dans le temps qui donne toute sa rondeur à ce vin.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Pressurage, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique, Débourage.

Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lattes avant dégorgement, Cuve émaillée.

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur ambrée, nombreuses bulles très fines, reflets dorés.

NEZ : Légers arômes de fruits rouges, subtils arômes de pomme.

BOUCHE : Souple, légères notes de fruits rouges, rond.

Powered by **Plugwine**

