

CH° 60

Alliance raffinée du Chardonnay et du Meunier. Une fraîcheur élégante et une légèreté subtile. Une harmonie délicate entre les cépages pour une expérience pétillante en toute simplicité.

Assemblage

60% Chardonnay
40% Meunier

Caractéristiques techniques

3 Ans de vieillissement sur lies
Dosage 6g/L - Brut
Flaconnage 75cL et 1.5L

Oeil :

D'une robe or pâle, l'effervescence y est vive, avec des bulles en mouvement constant créant un spectacle effervescent et dynamique.

Nez :

La cuvée Ch°60 dévoile une fraîcheur délicate caractéristique du chardonnay, avec des arômes de fruits blancs prédominants. La présence du Meunier, ajoute une note de fond gourmande créant ainsi un bouquet aromatique équilibré et séduisant.

Bouche :

La dégustation dévoile un assemblage harmonieux du Chardonnay et du Meunier créant une synergie parfaite. D'abord la fraîcheur, les notes subtiles d'agrumes, puis, entre en scène le meunier, apportant une rondeur exceptionnellement captivante.

Accords mets et Champagne :

Faites vous plaisir en associant notre Ch°60 avec un tartare de Saint-Jacques, un flet de bar grillée mais aussi, simplement avec une tarte aux pommes caramélisées.

