



Champagne Brut Amadéo

Vignoble

L'art de l'assemblage : Harmoniser les crus et les cépages pour obtenir un Brut raffiné. Etonnant par la finesse de sa bulle et son équilibre en bouche. Un dosage raisonnable et parfaitement intégré.

Dégustation

Un Champagne nerveux et frais, d'une grande finesse de bulle. Nez de fleurs blanches et d'agrumes. Attaque vive et franche, avec une jolie fraîcheur.

Cépage : 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Goût et saveur : Brut

Taux d'alcool : 12°

Allergène : Sulfites

Conseil de service

Servir à 6-7°C. Un Champagne frais et désaltérant, idéal à l'apéritif ou avec les coquillages et poissons.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant