



COTEAUX CHAMPENOIS - BLANC



TERROIR

Chardonnay issu de la Vallée de l'Ardre et de la Vallée de la Marne.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil:

Une délicate teinte or clair et brillante avec de légers reflets émeraude.

Nez:

Le nez est complexe accompagné d'une touche minérale.

Bouche:

La bouche révèle une fraîcheur prononcée avec une note acidulée d'agrumes. Une belle minéralité crayeuse se dévoile et apporte une légère salinité.

RECOMMANDATIONS

Conservation:

A déguster dans les 2 à 3 ans.

Température de service:

Entre 10° et 14°C.

Moment de dégustation:

Idéal pour accompagner des huîtres Fine de Claire, des Saint-Jacques mi-cuites, du poisson blanc.

Champagne Victoire a fait le choix de sublimer l'essence de son terroir en élaborant, avec soin et passion, un Coteaux Champenois Blanc. Il est issu uniquement de Chardonnay, cépage de cœur du style de la Maison. Le Coteaux Champenois est un vin tranquille, symbole de retour aux origines pour le Champagne Victoire, en révélant l'excellence de son savoir-faire pour une création confidentielle.