

À EPERNAY



EN FRANCE

CHAMPAGNE
ERNEST RAPENEAU

Maison Familiale depuis 1901

BLANC DE BLANCS

VINIFICATION

Terroir :
Montagne de Reims

Assemblage :
100% Chardonnay

Dosage :
10 g/l

DÉGUSTATION

Œil : Une robe or pâle.

Nez : Un nez raffiné, dominé par les fruits exotiques tels que l'ananas et le litchi, soutenu par des accents délicats de crème pâtissière et de brioche.

Bouche : Une bouche fraîche et vive, portée par une belle complexité, où la minéralité s'allie à des nuances d'ananas caramélisé, prolongeant une finale harmonieuse et persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 8° et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster à l'apéritif, ou en accompagnement d'un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes.

