

À EPERNAY



EN FRANCE

CHAMPAGNE
ERNEST RAPENEAU

Maison Familiale depuis 1901



BLANC DE NOIRS

VINIFICATION

Terroir :

Pinot Noir - Côte des Bar et Vallée de la Marne
Meunier - Vallée de la Marne

Assemblage :

60% Pinot Noir
40% Meunier

Dosage :

10 g/l

DÉGUSTATION

Œil : Une robe jaune doré.

Nez : Un nez frais et fruité.

Bouche : Une bouche vive et une attaque franche.
Une belle expression aux arômes de prune.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 8° et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster à l'apéritif ou en accompagnement d'un suprême de volaille rôti au citron.