

À EPERNAY



EN FRANCE

CHAMPAGNE
ERNEST RAPENEAU

Maison Familiale depuis 1901



BRUT

VINIFICATION

Terroir :
Montagne de Reims

Assemblage :
45% Pinot Noir
35% Meunier
20% Chardonnay

Dosage :
10 g/l

DÉGUSTATION

Œil : Une robe claire avec une belle mousse.

Nez : Un nez vif et minéral, accompagné de touches briochées.

Bouche : Une belle fraîcheur en bouche, soulignée par une effervescence délicate et des notes citronnées harmonieuses.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 8° et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster à l'apéritif, ou en accompagnement de toasts de saumon fumé.