

À EPERNAY



EN FRANCE

CHAMPAGNE
ERNEST RAPENEAU

Maison Familiale depuis 1901

DEMI-SEC

VINIFICATION

Terroir :

Pinot Noir et Chardonnay - Sézannais
Meunier - Vallée de la Marne

Assemblage :

30% Chardonnay
60% Pinot Noir
10% Meunier

Dosage :

40 g/l

DÉGUSTATION

Œil : Une robe or claire.

Nez : Un nez frais et expressif, déployant une belle palette fruitée relevée de subtiles notes briochées.

Bouche : Une bouche gourmande, révélant des arômes de fruits compotés, de datte et de figue séchée, qui se prolonge sur une finale fraîche et équilibrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 8° et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster à l'apéritif, ou en accompagnement d'un foie gras poêlé aux figues.

