

À EPERNAY



EN FRANCE

CHAMPAGNE
ERNEST RAPENEAU

Maison Familiale depuis 1901

MILLÉSIME 2016 - LES SAISONS

Un millésime complexe qui témoigne du talent des hommes malgré les aléas climatiques. Un printemps extraordinairement pluvieux et frais avant un été très sec. Ce balancier climatique apporte une belle surprise lors des vendanges avec une maturation particulière.



MILLÉSIME 2016

VINIFICATION

Terroir :

Raisins issus des villages Premier Cru
Pinot Noir et Meunier - Montagne de Reims et Vallée de la Marne
Chardonnay - Côte des Blancs

Assemblage :

56% Chardonnay
43% Pinot Noir
1% Meunier

Dosage :

8 g/l

DÉGUSTATION

Œil : La robe est d'un or profond.

Nez : Un nez expressif, qui s'ouvre sur des arômes de fruits à chair blanche, avec une pointe d'agrumes, le tout offrant une sensation à la fois fraîche et chaleureuse.

Bouche : Une bouche équilibrée et gourmande, où la richesse fruitée se déploie avec onctuosité, révélant des notes de pêche et de poire.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 8° et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster à l'apéritif, ou en accompagnement d'un porc au caramel.