

À EPERNAY



EN FRANCE

CHAMPAGNE
ERNEST RAPENEAU

Maison Familiale depuis 1901

PREMIER CRU

VINIFICATION

Terroir :

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

Assemblage :

48% Chardonnay
22% Pinot Noir
30% Meunier

Dosage :

10 g/l

DÉGUSTATION

Œil : Une robe claire et lumineuse.

Nez : Un nez fin, élégant, porté sur le fruit frais comme la pêche blanche.

Bouche : Une bouche ample et onctueuse, à la fois fruitée et fraîche, soutenue par de délicates nuances miellées.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 8° et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster à l'apéritif, ou en accompagnement de viande blanche ou poisson.

