

À EPERNAY



EN FRANCE

CHAMPAGNE
ERNEST RAPENEAU

Happy Lunar New Year

Depuis 2016, la Maison Ernest Rapeneau présente une édition limitée pour célébrer la nouvelle année lunaire et son signe astrologique. Cette cuvée rend hommage à la culture asiatique qui se consacre cette année au Cheval de Feu.

TERROIRS :

Chardonnay de la Montagne de Reims et Sézannais.
Pinot Noir du Sézannais et de la Côte des Blancs.
Meunier de la Vallée de la Marne.

ASSEMBLAGE :

45% Chardonnay
35% Meunier
20% Pinot Noir

DOSAGE :

< 6gr/L - Extra-Brut

NOTES DE DÉGUSTATION :

Œil : Une robe dorée éclatante aux reflets lumineux, sublimée par un joli cordon de bulles fines et persistantes, signe d'élégance et de finesse.

Nez : Le bouquet est raffiné et vivifiant, dévoilant des arômes de fruits frais tels que la pomme et la poire, rehaussés de notes d'agrumes et d'une subtile touche minérale.

Bouche : En bouche, une attaque vive et tonique qui laisse place à une texture crémeuse. Les saveurs de fruits blancs et d'agrumes s'équilibrent parfaitement pour offrir une dégustation raffinée. La finale est longue, élégante et marquée par une belle fraîcheur minérale.

RECOMMANDATIONS :

Conservation : À consommer dans les 2 ans.

Température de service : Entre 8° et 10°C

Moment de dégustation : Sashimi de dorade.

