

CHAMPAGNE Grasset Stern

DEPUIS 1890



MATURITÉ ET COMPLEXITÉ



RÉSERVE

ASSEMBLAGE :

- 83 % Pinot Meunier pour ses arômes fruités
- 13 % Chardonnay pour sa finesse
- 4 % Pinot Noir pour sa puissance

ELABORATION :

Travail raisonné de la vigne et donc des raisins.
Les fermentations alcoolique et malolactique sont réalisées en cuve thermorégulées afin de préserver une multitude d'arômes.

VIEILLISSEMENT :

Après la mise en bouteille, un repos de 6 ans minimum sur lie en cave révèle son caractère et sa maturité.
Le remuage est effectué de manière traditionnelle sur pupitre afin de ménager le champagne

DOSAGE :

Brut : 8 g de sucre par litre

NOTES DE DEGUSTATION :

- A l'œil : Une robe jaune paille ornée de reflets nacrés.
- Au Nez : Des senteurs de biscuits, de fruits légèrement confits.
- En Bouche : La première impression est vive et fraîche... Une sensation "biscuit aux agrumes" se développe au fur et à mesure de la dégustation.

L'apéritif et les desserts seront son meilleur service



Créateurs de Champagnes
de génération en génération