

CHAMPAGNE Grasset Stern

DEPUIS 1890



ONCTUOSITÉ ET GOURMANDISE



ASSEMBLAGE :

90 % Pinot Meunier pour ses arômes fruités
10 % Chardonnay pour sa finesse

ELABORATION :

Travail raisonné de la vigne et donc des raisins.
Le jus appelé « moût » est élevé en fûts de chêne selon une méthode rigoureuse et ancestrale (comme le bâtonnage) durant 8 à 20 mois.

VIEILLISSEMENT :

Après la mise en bouteille, un repos sur lie en cave de 5 ans minimum assure à ce champagne une mousse crémeuse et de très fines bulles.
Le remuage est effectué de manière traditionnelle sur pupitre afin de ménager le champagne.

DOSAGE :

Brut : 7 g de sucre par litre

NOTES DE DEGUSTATION :

- A l'œil : Une robe jaune dorée aux reflets ambrés et cuivrés souligne la brillance.
- Au Nez : Des arômes de zestes d'oranges et d'abricots confits côtoient le miel et la bergamote.
- En Bouche : Gourmandise et onctuosité associées à des impressions boisées révèlent une noble amertume.

A apprécier essentiellement à l'apéritif, il accompagnera parfaitement vos plats à base de canard et autres volailles.

Pour les échanges entre épicuriens.



Créateurs de Champagnes
de génération en génération