

CHAMPAGNE Grasset Stern

DEPUIS 1890



FINESSE ET RAFFINEMENT



BLANC DE BLANCS

ASSEMBLAGE :

100 % Chardonnay pour sa finesse

ELABORATION :

Travail raisonné de la vigne et donc des raisins.
La fermentation alcoolique est réalisée en cuves thermorégulées afin de préserver une multitude d'arômes.

VIEILLISSEMENT :

Après la mise en bouteille, un repos en cave de 5 ans minimum sur lie, met en exergue sa brillance.
L'effervescence est alors blanche et la mousse très fine.
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 : D'une parure jaune primevère avec de délicats reflets verts
- Au Nez : Ample et complexe avec des senteurs grillées, des arômes de croûte de pain mais également le citron frais et la fleur de tilleul séchée. Une petite touche de pêche blanche vient lier l'ensemble.
- En Bouche : Fraîche et tendue, les agrumes frais sont très présents. Les nuances grillées apparaissent en point d'orgue

Tout en finesse, ce Champagne est idéal pour accompagner vos poissons et plateaux de fruits de mer.



Créateurs de Champagnes
de génération en génération