

CHAMPAGNE JEEPER



Cuvée Grande Réserve

Analisi Sensoriale

Colore dorato chiaro brillante. Aroma minerale e floreale. Sensazione in bocca setosa, vivace e fruttata, note d'agrumi.

Attacco in bocca vivace e lunga persistenza. Di un'estrema raffinatezza.

Abbinamento cibo-vino

Aperitivo

Carré di vitello impanato al *pain d'épices*

Tartare di tonno

Aragosta brasata

Assemblaggio

Chardonnay : 100%
(40% passato in barile)

Dosaggio

Brut : 7 g/l

Provenienza

11 cru differenti
(comuni)



2016/17 Awards

94
POINTS



JAMES SUCKLING.COM

