

DA



Cuvée élaborée par assemblage de chardonnay de différentes années qui sont sélectionnées pour leur finesse et leur légèreté qui délivrent des arômes complexes et gourmands.

Composition de l'assemblage :

Terroir : Village du Mesnil sur Oger

100 % Chardonnay Grand Cru

Récolte 2014 à 90%, 5% récolte 2013 et 5% récolte 2010.

Tirage : 2015, soit plus de 6 ans de vieillissement en cave

Dégorgement : Novembre 2021

Dosage en sucre : 5 g/L

Descriptif :

Or blanc, mousse fine et persistante, nez délicat de fleurs blanches. Bouche avec attaque franche et directe, une finale légèrement citronnée.

Un vin marqué par la fraîcheur, typé Chardonnay.

Idéal pour l'apéritif.

Champagne DEWITTE-ANOT 18 Rue des Lombards

51190 LE MESNIL SUR OGER 06 71 21 25 77

champagnedewitte.anot@gmail.com