

Champagne VALLOIS PETRET

Tradition - Blanc de Blancs



Composition

100% Chardonnay

Caractéristiques Techniques

- 3 ans de vieillissement sur lattes
- 3 mois de dégorgement minimum
- Dosage 5 g/L
- Degré 12%

Nez

- Gourmand avec de légères notes briochées
- Notes d'amande, de noisette et d'abricot

Oeil

- Robe dorée et brillante
- Intensité moyenne
- Effervescence révélant un cordon fin et persistant

Bouche

- Equilibrée, légère et harmonieuse
- Notes zestées en finale de bouche