

Louise-Antoinette



ASSEMBLAGE

- 100% de Chardonnay
- Ce Champagne est élevé en Fût de Chêne.
- Afin qu'elle trouve sa personnalité, cette cuvée vieillit dans nos caves pendant 4 ans.



DEGUSTATION

Robe jaune brillant couronnée d'une mousse fine.
Jolis arômes de fleurs et de minéralités avec un trait de fraîcheur.

Un palais au goût très minérale et très frais, retour d'une saveur boisée qui vient du côté torréfié des fûts.



ACCORD METS/VIN

A servir avec des fruits de mer ou un poisson cuisiné.

Degré alcoolique : 12% vol
Température de dégustation : 8°C à 10°C
Dosage : 0.5 g/l

Louise-Antoinette



ASSEMBLY

- 100% Chardonnay
- This Champagne is aged in oak barrels.
- In order for it to find its personality, this Champagne is aged in our cellars for 4 years.



TASTING

Brilliant yellow colour crowned by a fine mousse.
Nice aromas of flowers and minerals with a touch of freshness.
A very mineral and fresh taste on the palate, with the return of a woody flavour that comes from the roasted side of the barrels.



FOOD/WINE PAIRING

Serve with seafood or cooked fish.

Alcohol content : 12% vol
Tasting temperature : 8°C à 10°C
Dosage : 0.5 g/l

