

LES BLANCS DE PAPA COTEAUX CHAMPENOIS BLANC



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay
Élevé en Fût de Chêne pendant 1 an.



DEGUSTATION

Vêtue d'une couleur jaune minéral.

Parfumée de notes d'épices, pâte de fruit et même Anis.

Au palais, c'est un vin très gourmand et riche qui met en avant le pain d'épice et l'aspect vanillé.



ACCORD METS/VIN

A servir au cours d'un apéritif ou avec un poisson cuisiné.

Les Blancs de Papa,

Une cuvée qui rend hommage à une personne passionnée par son métier, le terroir et la vinification durant 40 ans.

Un vin représentatif de la transmission du savoir-faire familial et de l'amour pour le terroir champenois.

Les blancs de Papa sont l'une des plus grandes parcelles de vignes du domaine, sous le nom de "La Fortelle", située au-dessus à Mareuil-Le-Port. Elle est principalement composée du cépage Chardonnay.

Degré alcoolique : 12% vol

Température de dégustation : 8°C to 10°C



LES BLANCS DE PAPA COTEAUX CHAMPENOIS BLANC



ASSEMBLY

100% Chardonnay
Aged in oak barrels for 1 year.



TASTING

Dressed in a mineral yellow color.

Perfumed with notes of spices, fruit paste and even anise.

On the palate, it is a very gourmet and rich wine that highlights gingerbread and vanilla aspect.



FOOD/WINE PAIRING

To serve during an aperitif or with a cooked fish.

Les Blancs de Papa,

A cuvée that pays tribute to a person passionate about his profession, the terroir and winemaking for 40 years.

A wine representative of the transmission of family know-how and love for the Champagne terroir.

Les Blancs de Papa is one of the largest parcels of vines in the estate, under the name "La Fortelle", located above Mareuil-Le-Port. It is mainly composed of the Chardonnay grape.

Alcoholic degree : 12% vol

Tasting temperature : 8°C to 10°C

