



CUVÉE ETRAT BRUT



Données techniques

Assemblage : 100% Chardonnay

Crus majoritaires : Vertus (Premier Cru)

Fermentation : malolactique complète

Vieillesse : 3 ans minimum sur lies

Dosage : 5 g/L

Prêt à la dégustation, conservation conseillé : jusqu'à 3 ans

Température de dégustation : entre 5 et 8 °C



La dégustation

La robe est d'un jaune paille accompagnée de fines bulles.

Le nez affiche une minéralité légèrement citronnée, des arômes d'agrumes et d'amandes grillées.

La bouche est tonique, minérale et directe.



L'accord gastronomique

Ce champagne d'exception est à servir à l'apéritif ou sur un plateau de fruits de mer.

Élaborer par Champagne Philippe Landreat



Conseils de conservation :



En position
horizontale



À l'abri de la
lumière



À température
constante (+/- 10°C)



Flaconnage(s)

Bouteille (75 cl)



Champagne Philippe Landreat

32 Rue du Général Leclerc - Vertus | 51130 Blanc-Coteaux
+33 (0)6 99 20 49 19 | contact@champagne-landreat.com

www.champagne-landreat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION