



Champagne

Barbier-Louvet

Vignoble à Bouzy et Tauxières-Mutry

FICHES TECHNIQUES DES VINS EN VENTE

CUVEE d'ENSEMBLE Grand Cru

Médaille d'Argent – Decanter 2021

- **Sol** : Crayeux – argileux – Vignoble Bouzy, Ay, Louvois 100%
- **Cépages** : Pinot Noir, Chardonnay
- **Assemblage** : Assemblage de 60 % Pinot Noir et 40 % Chardonnay en 1^{er} jus, ou Cuvée. Assemblage à 30 - 40 % de vins de réserve.
- **Durée de garde avant la vente** : Minimum 18 mois en cave
- **Dosage** : Brut a 9 gr/L

- **A la dégustation** :

A l'œil : Sa robe est d'un jaune pâle

Au nez : Dominante de fruits blancs, pomme, poire, petite note de pomelos

En bouche : Champagne généreux, tonique, fruits blanc acidulés....

Accord mets et vins : Ce champagne sera apprécié lors de vos apéritifs, cocktails et entées et le foie gras.