



L'ALLIANCE BRUT

Guide, concours, médailles :

- 15/20 Gault et Millau 2018
- Médaille d'Or au Concours d'Épernay 2018
- Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2017
- 15/20 Gault & Millau 2017

Terroir : Montgenost, Verpillières-sur-Ource

Cépages : 48 % Chardonnay, 52 % Pinot Noir

Type de sol : crayeux et calcaire

Âge moyen : 40 ans

Densité de plantation : 7575 pieds par hectare

Taille / Viticulture : chablis-cordon

Vendange : manuelle

Vinification : en cuve régulée, FML 100 % réalisée lors de la FA sur lie

Dosage : Brut 7 g/litre

Vieillessement : 3 ans sur lattes

Assemblage : 25 % 2013 / 40 % 2014 / 35 % 2015

Degré alcoolique : 12 %

Flaconnage : bouteille (750 ml)

Dégustation :

Robe : jaune doré, reflets intenses

Nez : fruité, fraise, poire

Bouche : équilibre et élégance

Température de service : 8° - 10°

Accompagnement :

Idéal à l'apéritif. Noisette de veau rôtie délicieusement cuisinée au citron confit et au romarin.

CHAMPAGNE BENOÎT COCTEAUX

11 rue du Château 51260 MONTGENOST FRANCE

Tél. : + 33 (0)3 26 81 80 30 • Fax : + 33 (0)3 26 42 36 69 • E-mail : contact@champagnebenoitcocteaux.com

www.champagnebenoitcocteaux.com