

# CHAMPAGNE

*J. Festulat*

Since 1862

ÉPERNAY - *France*

## BLANC DE BLANCS BRUT

100 % Chardonnay

Ce Champagne présente une mousse généreuse au service et discrète par la suite.

Derrière l'aspect or pâle on peut distinguer de jolis reflets verts nous rappelant l'origine du cépage Chardonnay.

Le nez de ce Blanc de blancs est généreux, il révèle des arômes de style fleur suave et des notes aromatiques de type minéral crayeux du terroir.

Avec une belle finesse en bouche, ce Champagne montre des notes de végétaux frais, l'ensemble est élégant sur une belle longueur.

Ce Champagne est à consommer à l'apéritif et en début de repas accompagné de crustacés par exemple.

Dosage 6g/bouteille

Servir entre 5 et 7 degrés

