



CHAMPAGNE DE CARLINI

BRUT RÉSERVE Grand Cru



Description

Champagne aux arômes toastés et beurrés, additionnés par une note de fruits jaunes. Belle expression, de mousse savoureuse cette cuvée allie élégance et délicatesse.



Vinification

Assemblage : 50% de Pinot Noir
50% de Chardonnay

Dosage: 9 gr/ bouteille

Fermentation: malolactique complète

Vieillessement: sur lies, entre 18 et 24 mois

Dégorgement: minimum 1 mois avant la vente



La dégustation

A déguster entre 8°C et 10°C



Accords Mets & Vins

Parfait en apéritif ou avec un poisson chaud.

Années d'assemblage

2020/2021/2022/2023

