



CHAMPAGNE  
*Charles*  
POUGEÛSE  
RÉCOLTANT MANIPULANT  
À VERTUS

## CUVÉE SAUVAGE



### Cépages

100% chardonnay, Blanc de Blancs

### Vinification

C'est dans un pressoir à membrane que nous pressurons le raisin pour extraire le meilleur. La fermentation alcoolique se fait en cuve traditionnelle en émaille, suivie de la fermentation malolactique.

### Vieillissement

15 mois minimum en cave

### Dosage

Liqueur d'expédition Brut Nature

**0g/L**

### Dégustation

Mousse discrète et délicate, robe éclatante, avec sa couleur or pâle aux reflets verts. Le nez est étonnant par la vivacité des notes florales et d'agrumes.

### Service

Conserver la bouteille allongée

Servir frais entre 8° et 10°C

### Potentiel de garde

3 à 5 ans

### Accords mets-vins

Entrées froides autour des légumes, crustacés, poissons nobles ou viandes blanches.