



CHAMPAGNE

Bression Sébastien

Cuvée des Anges

Cuvée 100 % chardonnay issus de nos plus belles parcelles de plus de 50 ans conduites en culture raisonnée .

Vinification traditionnelle champenoise en cuve inox puis élevage de 12 mois en futs , vieillissement minimum cinq ans dans nos caves puis commercialisé six mois minimum après le dégeorgement .

Titre alcoométrique : 12.50 % vol

Dosage : 7 g/l

Acidité : 5.2 g/l

Champagne ample et rond , bulles fines , arômes d'agrumes et exotique, grande ampleur en bouche .

Cette cuvée puissante peut se servir à l'apéritif mais accompagne très bien un foie gras , une viande rotie ou un dessert exotique .

PRIX DE VENTE CONSEILLE : 30.00 €

La haie carbon 51270 ETOGES
tel : 03.26.53.76.67 mail : champagnebression.s@orange.fr
champagnebression-s.com