

Solemme

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE TERRE DE SOLEMME

Ce Champagne Premier Cru de la Montagne de Reims est élaboré à partir de Pinot Meunier 55%, de Pinot Noir 25% et de Chardonnay 20%.

La mise en bouteille a été effectuée en avril 2014 et le dégorgement en janvier 2017 sous les principes de la Biodynamie. Le dosage est à 6g/L.

La présence de Chardonnay et de Pinot Noir confère à ce vin beaucoup de fraîcheur et de finesse. Il vous charmera par ses notes de fruits blancs et d'épices. Sa rondeur mêlée à sa vivacité subtile en fait un champagne de haute tenue pour vos apéritifs et repas.

Gault & Millau
L'expert gourmand