

G
CHAMPAGNE
GERIN
& FILS

BRUT

Blanc de Blancs



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

- Vinification en cuves inox thermorégulées
- Elevage sur lattes pendant 18 mois minimum
- Dosage : 6 g/L

DÉGUSTATION



Robe or pâle laissant apparaître de fines bulles délicates.



Un nez complexe et intense marqué par des arômes d'agrumes, de citron et de fleurs.



Une Bouche franche, minérale et d'un bel équilibre. Une cuvée d'une belle fraîcheur révélant une finale persistante et citronnée.

Accord : Saint-Jacques poêlées, Filet de Saint Pierre.

Température de service : 10°C

CHAMPAGNE GÉRIN

11 RUE DE LA COUPLE - 51160 MAREUIL SUR AY
TÉL: 03.26.53.85.73 - EMAIL: champagnegerin@gmail.com