

Fauve

MÉTHODES DE TRAVAIL ALTERNATIVES

LE RESPECT DU VIVANT POUR L'ÉLABORATION DE GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

25% MEUNIER
75% CHARDONNAY
100% VANDIERES
CRAIE AFFLEURANTE

6 MOIS INOX
60 MOIS LATTES
6 MOIS BOUCHON
PAS MALO
PAS DOSÉ
PEU SO2
4032 BOUTEILLES

SERVICE

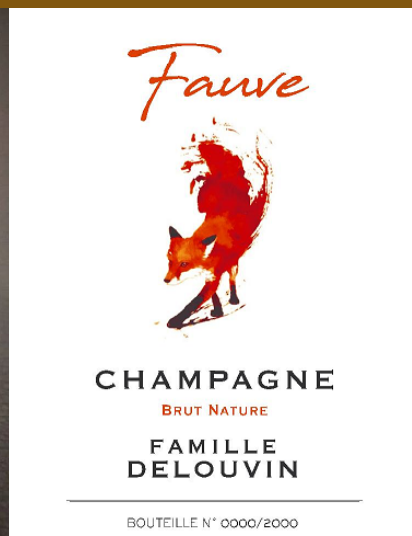
10° - 12°C
Cuisine Japonaise
St Jacques snackées
Huîtres

QUELQUES MOTS

Soupçon de Meunier vieilles vignes fondu dans une majorité de Chardonnay, provenant de parcelles à craie affleurante, exposées pleins sud. Les fruits rentrés sont riches en sucre, avec une franche acidité.

Le nez évoque d'abord les agrumes, avec le yuzu, puis la fraîcheur de la pomme, avant de se complexifié sur des arômes pâtisseries.

La bouche est pure, droite, ciselée. Les papilles sont excitées, taquinées par la craie, la minéralité, et caressées par le fruit. Tension et salinité pour un Champagne chargé en caudalies.



CHAMPAGNE DELOUVIN NOWACK
WWW.DELOUVIN-NOWACK.COM