



Champagne Barbier-Louvet

Vignoble à Bouzy et Tauxières-Mutry

FICHES TECHNIQUES DES VINS EN VENTE

CUVEE BLANCS DE BLANC 1^{er} Cru

Sélection Guide Hachette 2011-2012-2020 avec 1 et 2 étoiles

- **Sol** : Crayeux – Vignoble Trépail 95%
- **Cépages** : Chardonnay
- **Assemblage** : Elaboration du Chardonnay 100 % en premier jus (la cuvée) Assemblée à 30 - 40 % de vins de réserve.
- **Durée de garde avant la vente** : Minimum 18 mois en cave
- **Dosage** : Brut a 9gr/L

- **A la dégustation** :

A œil : Sa couleur est d'un jaune très clair, mousse et bulles très fine

Au nez : Nez très frais, belles notes d'agrumes, fleur blanche

En bouche : Une belle attaque très tonique, sensation acidulée,
Agrumes, Petit côté minéral, belle longueur en bouche.

Accord mets et vins : Nous vous le conseillons bien sur à l'apéritif.
Egalement avec des huîtres, poissons, fruits de mer...