

NOTRE SÉLECTION DE BULLES

ALBESCENT (BLANC DE BLANCS)

Champagne Waris-Hubert

Avize · Champagne · France

TYPE
Champagne blanc de blancs

DÉSIGNATION
AOC Champagne Grand Cru

COULEUR
Blanc

ALCOOL
12%

FORMAT
6 x 750 ml

DISPONIBILITÉ
Non disponible

QUALITÉ
Grand Cru

SUCRE
Brut — dosage 7 g/l

APPROVISIONNEMENT
Importation privée

PRIX

—

ASSEMBLAGE

Chardonnay 100,0%

ACCORDS

Carpaccio de poisson

Risotto aux truffes

Tuiles aux amandes

LE DOMAINE

Champagne Waris-Hubert Avize · Champagne · France

Maison de la Côte des Blancs travaillant notamment les Grands Crus d'Avize, Oger et Cramant.

https://champagne-waris-hubert.fr/

ÉLABORATION DU PRODUIT

Assemblage 2011-2012, vinification en inox pendant 6 à 8 mois puis environ 3 ans sur lattes. Vignes labourées au cheval.
Blanc de blancs puissant et élégant aux fleurs blanches, agrumes, sucre d'orge, blé mûr, amande et fraîcheur légèrement mentholée.