



CUVEE SELECTION

Description et accords :

Assemblage issu d'une seule année des 3 cépages champenois à parts égales, ce champagne à l'équilibre parfait possède fraîcheur, finesse et puissance. Ses 5 ans de maturation en cave ont permis à ses arômes d'évoluer et de s'exprimer pleinement.

Il sera idéal pour accompagner des fruits de mer ou des plats de poisson, mais également à l'apéritif.

Composition :

34% Pinot Meunier - 33% Pinot Noir - 33% Chardonnay
100% vendange 2013
100% cuvée

Vinification : en cuve inox
Fermentation malolactique
bloquée

Dosage en sucre : 9g/l

Flaconnage : Bouteille

Ce champagne vous est proposé avec un temps de repos après le dégorgement d'un minimum de 4 mois, pouvant être consommé tout de suite.

Champagne PONSART-BROCHET
3 rue des Eaux Belles, 51500 SACY
Tél : 03 26 49 75 85
contact@ponsart-brochet.fr
www.ponsart-brochet.fr