

Champagne Fabien Bergeronneau

Cuvée « F » - Brut 1 ère cru



Région : Champagne – Montagne de Reims

Couleur: Blanc

Vendanges: 2015-2016

Cépages : 60% Pinot Meunier 30% Pinot Noir 10% Chardonnay

Elevage : 30 mois sur lattes

Terroir: Argilo calcaire

Alcool : 13%

Format : 75 cl

Notes de dégustation

Couleur jaune or. Arômes fruité, toasté, coing .

Attaque net, gourmand, rond et généreux, des notes de pommes rôties , une délicate tension et une finale en bouche persistante avec netteté et douceur.

Suggestions de service

Idéal en apéritif dinatoire, chapon, comté jeune, tarte tatin . A déguster entre 8 et 10°, à consommer dans les 5 ans.