



CHAMPAGNE

Van Gysel-Liébart

à CERSEUIL



MILLÉSIME 2018

Caractéristiques techniques

Assemblage : Meunier 45% - Chardonnay 55%
Vieillessement : 6 années minimum en cave avant dégorgement
Contenance : 75 cl
Degré alcoolique : 12%
T°C de service : 7-8°C

Culture raisonnée (HVE) et vendanges manuelles

Notes aromatiques

Robe : Jaune brillant
Nez : Élégant, fruité et brioché (révélateur des 5 ans de vieillissement sur lies)
Bouche : Finesse et complexité, belle rondeur et fin de bouche portée sur les fruits jaunes et exotiques

Accords gourmands

Vin d'exception pouvant accompagner un repas élaboré et raffiné, viande ou poisson
Exemple : Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées & risotto ; Tournedos Rossini



3, rue des Bons Vivants - Cerseuil - 51700 Mareuil-le-Port
Tél : +33 (0) 3 26 51 78 46 / Port : +33 (0) 6 81 68 48 73
Mail : champagne.vangysel-liebart@orange.fr
<https://www.champagne-van-gysel-liebart.com>

MILLÉSIME 2018