

—VL—
CHAMPAGNE
Van Gysel-Liébart
à CERSEUIL



EXTRA BRUT

Caractéristiques techniques



Assemblage : Meunier 80% - Chardonnay 20%
Vieillessement : En moyenne 6 années en cave avant dégorgement
Contenance : 75 cl
Degré alcoolique : 12%
Dosage : 5 g/L
T°C de service : 7-8°C

Culture raisonnée (HVE) et vendanges manuelles

Notes aromatiques



Robe : Jaune pâle brillant, reflets d'or
Nez : Frais et fruité, belles notes d'agrumes
Bouche : Fraicheur et vivacité, agrumes (pamplemousse, orange) et fruits jaunes (pêche), subtiles notes exotiques, belle longueur aromatique

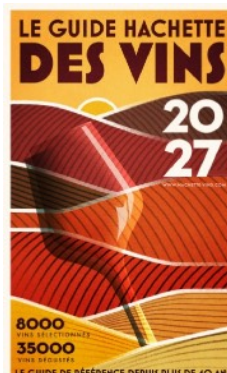
Accords gourmands



Idéal pour vos apéritifs et pour accompagner une viande blanche ou un poisson lors de vos repas
Exemple : Filet de Turbot poêlé

Récompense !

La cuvée Extra-Brut obtient
une étoile au guide hachette
2027



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>

