



CHAMPAGNE
Van Gysel-Liébart

à CERSEUIL



MAGNUM RÉSERVE SPÉCIALE

Caractéristiques techniques



Assemblage : Pinot noir 85% - Chardonnay 15%
Vieillessement : En moyenne 4 années en cave avant
dégorgement
Contenance : 150 cl
Degré alcoolique : 12%
T°C de service : 7-8°C

Culture raisonnée (HVE) et vendanges manuelles

Notes aromatiques



Robe : Jaune clair
Nez : Fin, légères notes épicées, fleurs blanches
(aubépine) et subtils arômes fruités
Bouche : Attaque franche, intense et acidulée,
notes minérales et exotiques, longue persistance
et bel équilibre

Accords gourmands



Idéal pour vos apéritifs ou pour accompagner une
viande blanche ou un poisson

Exemple : Poulet Basquaise ; Homard rôti



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>

RÉSERVE SPÉCIALE

à CERSEUIL