



CHAMPAGNE

Van Gysel-Liébart

à CERSEUIL



MILLÉSIME 2016

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 accompagné 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 2016

à CERSEUIL