



CHAMPAGNE

Van Gysel-Liébart

à CERSEUIL



BRUT TRADITION

Caractéristiques techniques



Assemblage : Meunier 80% - Chardonnay 20%
Vieillessement : En moyenne 4 années en cave avant dégorgement
Contenance : 75 cl (ou 37,5 cl et grands flacons)
Degré alcoolique : 12%
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 floral, légères notes de pain grillé
Bouche : Fraîche et ample, arômes mentholés et fruits exotiques (pamplemousse, ananas), subtiles notes de pêche, belle longueur aromatique

Accords gourmands



Idéal pour vos apéritifs ou pour accompagner une viande blanche lors de vos repas
Exemple : Gougères au Cantal ; Suprême de volaille farci aux morilles

Distinctions

Sélectionné en 2017

1 étoile en 2020



Existe en demie-bouteille et en grands flacons sur commande



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>

