



CHAMPAGNE

Van Gysel-Liébart

à CERSEUIL



DEMI SEC TRADITION

Caractéristiques techniques



Assemblage : Meunier 80% - Chardonnay 20%
Vieillessement : En moyenne 4 années 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 pâle, reflets d'or
Nez : Frais et floral, légères notes de pain grillé
Bouche : Fraiche et ample, arômes mentholés et
fruits exotiques (pamplemousse, ananas), subtiles
notes de pêche, belle longueur aromatique

Accords gourmands



Parfait pour accompagner tous vos desserts
Exemple : Crumble aux pommes, Tiramisu aux
spéculos

Ce vin est doté d'un dosage subtil qui amusera
délicatement vos papilles en fin de repas



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>

