



# Charles De Courance, Cuvée Chardonnay, AOC Champagne, Effervescent Brut

AOC Champagne, Champagne, France

Un champagne délicat et complexe, idéal pour les grandes occasions.

## **PRÉSENTATION**

C'est dans le Nord-Est de la France, en Champagne, qu'est élaboré le plus célèbre des vins effervescents. Issu de l'assemblage des cépages rois de la région, c'est le vin de fête par excellence.

L'appellation Champagne s'étend sur près de 33000 hectares, principalement concentrés sur les départements de la Marne et de l'Aube, et se divisent en 4 régions prestigieuses : la Côte des Blancs, la Côte des Bars, la Montagne de Reims, le vignoble de l'Aube.

Le Champagne Charles de Courance Cuvée Chardonnay est élaboré uniquement à partir du cépage le plus prestigieux de l'appellation, le Chardonnay, et peut se garder environ 5 ans.

#### CÉPAGE

Chardonnay

#### 12 % VOL.

Contient des sulfites.

# **SERVICE**

Servir entre 8 et 10°C.

## POTENTIEL DE GARDE

Peut se garder 4-5 ans.

# ASPECT VISUEL

La robe est d'un jaune doré.

#### **AU NEZ**

Le nez est complexe, mêlant fruits blancs, fleurs blanches et épices douces.

#### **EN BOUCHE**

En bouche, le vin est ample et tendu. La palette aromatique est complexe, agréable et persiste en bouche.

## ACCORDS GOURMANDS

Osso Bucco, Légumes à la grecque, Terrine de poisson, Fromage de chèvre, fromage de brebis, Chaource, Picodon, Munster, Tarte aux framboises

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
							750	757	91	3270190182689	3276554502728
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	480	8	10		10,80				32,6 x 26 x 18	

