



CHAMPAGNE
LABBE & FILS

Cuvée Blanc de Blancs

Élaborée à partir d'un cépage unique : le Chardonnay, la cuvée Blanc de Blancs joue sur des notes florales et fruitées. Elle vous accompagnera parfaitement lors de vos apéritifs.

À l'oeil

De sa robe or pâle, ce Champagne laisse apparaître des bulles fines et légères.

Au nez

Avec son nez fin et complexe, ce champagne libère des arômes floraux d'acacias, de fleur d'oranger qui laissent place à des notes d'agrumes.

En bouche

Ce Blanc de Blancs a une attaque vive et franche. Structuré et complexe, des arômes fruités de pêche blanche et d'amande s'épanouissent. Un vin à la fois puissant et discret.

Accords

Idéal pour vos apéritifs, il pourra également accompagner vos crustacés ou bien un tartare de saumon.

Degré alcoolique : 12.5 % vol
Dosage : 9 g/L
Prêt à déguster, garde de 5 à 7 ans



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Contient des sulfites*