

L
CHAMPAGNE
LABBE & FILS

Cuvée Carte Blanche

Un brut privilégiant les noirs. Avec 65 % de Pinot Noir et 20 % de Pinot Meunier, le tout complété par 15 % de Chardonnay, cet assemblage est le plus représentatif de l'exploitation en suivant les ratios de plantation. Vous pourrez ainsi apprécier son authenticité et il saura vous surprendre en toutes occasions.

À l'oeil

Une mousse ample et généreuse vous invite à découvrir ce Champagne doté d'une robe or pâle. Ses bulles fines et nerveuses vous émerveilleront dans leur ballet désordonné.

Au nez

Cette cuvée séduit par son élégance et sa fraîcheur. Des arômes de fruit (pomme, poire) et d'agrumes (pamplemousse) se dégagent subtilement avec des touches de fruits secs (noisette).

En bouche

L'attaque vive et franche cède la place à un Champagne ample et fin. Très savoureux et tout en subtilité aromatique, ce Champagne est un excellent rapport qualité prix.

Accords

Pouvant être servi à tous moments, nous vous le conseillons à l'apéritif ou sur des noix de St Jacques aux agrumes.

Degré alcoolique : 12.5 % vol

Dosage : 10 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