

CHAMPAGNE
LABBE & FILS

Cuvée Carte d'Or

Composé de 50 % de Pinot Noir, 25 % de Pinot Meunier et de 25 % de Chardonnay, la cuvée Carte d'Or est la cuvée de tous les instants. À la fois agréable pour les apéritifs et les desserts grâce à son ampleur en bouche et sa vinosité, elle est également capable de vous accompagner tout au long du repas.

À l'oeil

Une élégante mousse crémeuse laisse place à un Champagne à la robe jaune paille et aux reflets dorés.

Au nez

Un nez élégant, intense en fruits confits s'offre à nous dans cette cuvée délivrant un Champagne riche en parfums notamment d'abricot, de coing et de pêche des vignes.

En bouche

Une bouche ample et généreuse qui allie la richesse du Pinot Meunier à la fraîcheur du Chardonnay, le tout structuré par le Pinot Noir. Des arômes de fruits confits, de beurre, d'amandes, de brioche se découvrent accompagnés d'une belle rondeur et d'une grande vinosité.

Accords

Parfait à tout moment, c'est avec des allumettes au conté qu'il se révèle.

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