

CPTS

Ça Passe Tout Seul !

La cuvée de toutes les occasions

TERROIR / SOL

Cirque de Festigny
Argilo-Calcaire — Sablo-Siliceux

ASSEMBLAGE : 3 Cépages

VINIFICATION : Cuve thermorégulée

DOSAGE : 3 g/l

VIEILLISSEMENT : 24 Mois

FORMAT



75 CL

FERMENTATION MALOLACTIQUE : Faite

DÉGUSTATION

Le vin présente une attaque large, gourmande et très sapide. L'attaque est fraîche et fruitée. Les fruits rouges et les notes toastées sont portés par une belle effervescence crémeuse. La finale est longue et salivante avec une jolie note de zeste de citron.

ACCORDS

Un champagne parfait pour accompagner tous vos moments.

VALLÉE DE LA MARNE — RIVE GAUCHE
VALLÉE DU FLAGOT
GRANDS TERROIRS DE MEUNIER
FAIT AVEC HUMOUR ET SÉRIEUX !!!



CHAMPAGNE
Boonen