



Champagne Demi sec

Date de dégorgement

Voir sur la contre étiquette

Dosage

20g/l

Format disponible

Bouteille

Assemblage

70% pinot noir
30% chardonnay

Vinification

FA en cuve inox thermorégulée
80% de vin passé en FML

Temps sur latte

3 ans sur latte minimum

Le champagne demi sec est un champagne chaleureux et intense, **plus sucré** qu'un Brut classique (20g/l).

Ce champagne sec fait la part belle aux Pinots puisqu'il est composé d'un assemblage de 70% de Pinot Noir et de 30% de Chardonnay. 30% de vins de réserve complète cet assemblage pour donner plus de complexité.

Après avoir passé 3 ans en cave, l'attaque est souple et on découvre les arômes de pâte de fruits, de fruits secs. La finale est longue et d'une grande douceur.

