



CUVÉE FLORENCE

Brut



Assemblage : 100% Chardonnay

Sols : Vignes établies sur des sols argilo-calcaires et des sous-sols de craie assurant un bon drainage.

Le vignoble : Le vignoble, situé dans l'Aube, au sud de la zone d'appellation Champagne, s'étend sur les vallées de l'Ource, de l'Arce et de la Seine sur des parcelles aux terroirs variés.

Elaboration : Elaboré selon la méthode traditionnelle champenoise avec contrôle de température et seconde fermentation en bouteille.

Vieillessement : Durée de vieillissement de 36 mois.

Robe : Ravissante robe jaune pâle nuancée de reflets verts clairs. Nombreux trains de bulles fines jouent dans la lumière et viennent tresser une jolie couronne crémeuse.

Nez : Le nez est aérien avec des touches de citrons jaunes, d'ananas Victoria, de cédrats nuancés de verveine et de pomme de reinette.

Bouche : Mise en bouche tonique et désaltérante avec un dosage pertinent qui laisse s'exprimer les fruits blancs, pêche et agrumes jaunes.

Servir entre 8 et 10°C
12% alcool

Champagne Cheurlin-Dangin

17 Grande Rue - 10110 Celles-sur-Ource

Tel. 03 25 38 50 26 | **Email.** contact@cheurlin.fr

Web. www.cheurlin-dangin.fr