

C H A M P A G N E

LAVINISTA

LA MESURE DU SUR-MESURE

PRODUIT EN FRANCE
COLLECTION PRIVÉE

n° 01



VIGNOBLE

Vallée de la Marne- Récoltante-manipulante
Certifié Haute Valeur Environnementale

ASSEMBLAGE

1/3 Chardonnay, Meunier et Pinot Noir

DOSAGE : 10 g/l - Brut

VINIFICATION

Élaboré uniquement avec la cuvée - En cuves inox thermorégulées
Fermentation malolactique - Utilisation minimale des sulfites.

FLACONNAGES

Bouteille 75 cl.

EN APPARENCE

Robe aux reflets dorés soutenus, avec une effervescence régulière.

AU NEZ

Premier nez marqué par les agrumes (le yuzu, le citron).
Nez gourmand qui rappelle aussi des parfums de baba aux rhums
et de raisins secs, avec également des notes florales.

EN BOUCHE

Bouche ample et gourmande, élégante soutenue par des parfums de
fleurs et équilibrée par la fraîcheur des agrumes.

CONSEILS DE CONSERVATION

En position horizontale, à l'abri de la lumière, température constante
10°C - 12°C, humidité constante 60 et 70%.

LES +

Tous nos bouchons en liège sont certifiés pour éviter les goûts de
bouchon. Toutes nos bouteilles, nos étiquetages et encartonnages sont de
production française et possèdent des chartes environnementales strictes.