

C H A M P A G N E

LAVINISTA

LA MESURE DU SUR-MESURE

n° 100

PRODUIT EN FRANCE
COLLECTION PRIVÉE



VIGNOBLE

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

ASSEMBLAGE 100% Chardonnay

DOSAGE 10 g/l - Brut

VINIFICATION

Élaboré uniquement en cuves inox thermorégulées ;
Fermentation malolactique ;
Utilisation minimale des sulfites.

FLACONNAGE Bouteille 75 cl.

EN APPARENCE

Robe aux reflets dorés, l'effervescence est dynamique.

AU NEZ

Premier nez très floral : iris, jacinthe, lilas qui se conjuguent avec des notes de leurs blanches (lys, acacia) plus miellées et de tilleul.

EN BOUCHE

Très belle bouche complexe et tendue.

Aux parfums de fleurs, s'ajoutent ceux d'épices (poivre, muscade) puis de fruits secs, la présence d'un terroir crayeux et des agrumes qui donnent de la tension au vin.

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.