

C H A M P A G N E

LAVINISTA

LA MESURE DU SUR-MESURE



n° 02



VIGNOBLE

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

ASSEMBLAGE : 70% Chardonnay et 30% Meunier.

DOSAGE : 9 g/l - Brut

VINIFICATION

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

FLACONNAGE : Bouteille 75 cl - Magnum 1.5 l - Jéroboam 3 l.

EN APPARENCE

Robe aux reflets dorés, l'effervescence est dynamique.

AU NEZ

Nez dominé par les fruits exotiques (l'ananas mûr).
Des parfums d'agrumes tels que le citron confit. Des arômes de fruits secs (noisette) complètent cette palette.

EN BOUCHE

Bouche gourmande qui rappelle les fruits exotiques mais aussi les fleurs blanches, le tilleul, et la bergamote. L'ensemble généreux, puissant épicé mais le terroir crayeux et les agrumes confèrent au vin une très belle tenue.

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.