CHAMPAGNE

LÉTÉ-VAUTRAIN

bouteille 750ml

BRUT

ZÉRO

L'AUTHENTICITÉ

Non dosé, ce champagne est une priorité à l'expression avec pour seule ambition l'authenticité !

ASSEMBLAGE - DOSAGE **0g/l** - 12,5% vol

- 50% Meunier
- 25% Chardonnay
- 25% Pinot Noir

VIEILLISSEMENT

5 ans dans nos caves

VINIFICATION

au froid dès arrivage des raisins au pressoir
cuves inox et fûts de chêne

DÉGUSTATION

robe dorée nuancée de reflets verts et de fines bulles.

cuvée remarquable par son équilibre, sa précision, sa droiture et la finesse de ses arômes

des nuances de fleurs blanches et de pommes laissent place à un palais vif avec des notes subtiles de brioche.

ACCORD PARFAIT

SERVICE 8°C - 10°C

Parfait dès l'apéritif, notre Brut ZÉRO sera aussi idéal pour accompagner les plus belles saveurs de la mer (huitres, fruits de mer,…) À découvrir également avec un jambon Ibérique ou encore avec des fromages à pâte cuite (Comté, Emmental, Gruyère, Parmesan...)

Champagne LÉTÉ-VAUTRAIN - 21 Avenue Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne
Tél : +33 3 23 82 01 97 , contact@lete-vautrain.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION