



CHAMPAGNE
A. RONDEAU
Cuvée Passion

Cépages

21% Meunier, 37% Pinot Noir, 42% Chardonnay
Vendange 2019 - non millésimé

Terroir

AOC CHAMPAGNE
Montagne de Reims

Mode de viticulture

Exploitation certifiée
Haute Valeur Environnementale
et
Viticulture Durable en Champagne

Vinification

Fermentation malolactique en cuve inox
Pas de sulfites ajoutés au dégorgement



Degré d'alcool

12%

Dosage

Brut 7gr/l

Notes de dégustation

La robe est brillante d'un jaune pâle avec quelques reflets verts.
Le service déclenche une effervescence active donnant naissance
à un fin cordon de mousse.

Le premier nez est élégant et admirablement floral, caractéristiques de la délicatesse du chardonnay.
Puis, dans un deuxième temps, des notes d'agrumes frais plus particulièrement de citron vert offrant
une sensation fraîche, jeune et agréable.

L'attaque est vive et désaltérante avec une bulle fine. La bouche est soyeuse, fruitée et florale
Ces notes évoluent sur les citrons confits qui témoignent d'un potentiel de vieillissement certain.



A déguster entre 8 à 10°C

Accords Mets & Vins

Coquillages, tajine de poulet et desserts à base de fruits rouges.

Be Different – Be Champagne

14 Rue des Plantes 51390 JOUY LES REIMS
France