Pierre Callot
CHAMPAGNE

Fiche Technique :

Cépages : 100% Chardonnay (dont 40% de vin de réserve)
Age des vignes : 40 ans
Type de sol : Calcaire non caillouteux
Vinification : Classique en cuve, fermentation malolactique partielle

Dégustation :

Œil : Teinte or pâle, bulles fines, cordon fin.
Nez : D'une grande complexité et d'une grande finesse avec des arômes de pommes coupées, d'agrumes et de fruits confits.
Bouche : Grande vivacité et grande longueur avec des arômes de pamplemousse frais et de la minéralité.

Température de service : 11°C - **Temps de garde :** 3 ans

Vin d'une grande fraîcheur où riment charme et délicatesse. Il sera parfait à l'apéritif mais aussi avec un plateau de fruits de mer.

100, avenue Jean Jaurès - 51190 AVIZE - FRANCE
Tél. : 03.26.57.51.57 - Fax : 03.26.57.99.15
www.champagne-pierre-callot.com

BRUT BLANC DE BLANCS - GRAND CRU -

COCHET CONCEPT - EPERNAY - PHOTOS : GILLES LEFEVRE & FOTOLIA.COM

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