



CHAMPAGNE
ETIENNE CHÉRÉ
— *Vigneron Indépendant* —



Brut Tradition

Champagne : Blanc
Appellation : Champagne.
Cépage : 40% Chardonnay, 30% Pinot noir, 30% Meunier
Couleur : Blanc
Alcool : 12%
Dosage : 5 grammes

Elaboration

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles en caissettes.
Fermentations en cuves inox thermo régulées.

Dégustation

- Œil : Couleur or, nombreuses bulles très fines, reflets or
- Nez : Aromatique, harmonieux
- Bouche : Très long et fruitée

Service

Température de service entre 8° et 12°

Accords mets

A vocation apéritive

Distinctions

Concours des vigneronns indépendants 2015 : médaille d'argent
Le guide Hachette des vins 2016 : 1 étoile
Le guide Hachette des vins 2019 : 1 étoile
Le guide Hachette des vins 2020 : 1 étoile

