



CHAMPAGNE
ETIENNE CHÉRÉ
— *Vigneron Indépendant* —



Cuvée Marie

Champagne : Blanc
Appellation : Champagne
Cépage : 60% Chardonnay, 40% Pinot noir
Couleur : Blanc
Alcool : 12%
Dosage : 4 grammes

Elaboration

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles en caissettes.
Fermentations en fûts de chêne.

Dégustation

- Œil : Couleur or, nombreuses bulles très fines, reflets or jaune
- Nez : Aromatiques complexes
- Bouche : Élégante, généreuse, onctueuse.

Service

Température de service entre 8° et 12°

Accords mets

Cuisses de grenouilles, Foies gras, Foies gras poêlés, Desserts aux fruits, Turbot en sauce.

Distinctions

Le guide Hachette des vins 2008 : 2 étoiles
Le guide Hachette des vins 2014 : 1 étoile
La revue des vins de France 2015 : 14,5/20

