



## Champagne *DEMI SEC*

*Cuvée composée de 30% de pinot noir,*

*67% de meunier, 3% de chardonnay*

*Année 2019*

**Observer :** une délicate parure de jaune doré se distingue à la vue de ce champagne et de très fines bulles se dégagent par saccades.

**Sentir :** le nez est d'une grande élégance. Assemblage de fruits confiturés, abricots au sirop, poires et quelques notes de mirabelle et un soupçon de vanille. Douceur et gourmandise caractérise ce champagne.

**Déguster :** la bouche se révèle tout à fait fidèle au nez. Une bouche charmeuse, vineuse, onctueuse à la fraîcheur relevé.

### **Accords mets et Champagne :**

Plaisir simple : salade de fruits exotiques, tarte aux abricots, chèvre au miel

Moment de détente : crêpes Suzette, colombo de poulet, charlottes aux pêches

Haute couture : foie gras poêlé sur pain d'épice

### **Elaboration :**

Vinification en cuve inox

Fermentation malolactique terminée

Alcool 12°

Sucre 37 g/l

### **POUR NOUS RENCONTRER**

Sandrine et François GUYARD

1 rue des Limons

51270 COIZARD Joches

Tél : 03 26 51 10 58

Email : [contact@champagneguyardleblanc.fr](mailto:contact@champagneguyardleblanc.fr)

[www.champagneguyardleblanc.fr](http://www.champagneguyardleblanc.fr)

champagneguyardleblanc

