



DIVAL COTEL - BRUT



Vignoble: Dival Cotel

Pays: France

Région: Champagne

Cépage: 20% Pinot noir, 50% Pinot Meunier, 30% Chardonnay

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Une durée de vieillissement atypique pour un Brut NM: Plus de 3 ans, dans les caves centenaires de craies, à Aÿ. Cela confère au vin une maturité parfaite.

Un vin tout en équilibre soutenu par un perlage tout en finesse.

La fraîcheur du Meunier est optimisée la finesse et la précision du Chardonnay. Le Pinot Noir amène de la structure.

AGRÉABLE AVEC

S'accorde parfaitement pour l'apéritif, avec des amuses bouches, foie gras. il accompagne des plats tel que tartine d'endives, d'oignons, quiche lorraine, gratins de pomme de terre. Et meme des fromages: plutot les pâtes dures, et les crémeux style camembert, brie.

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8-10°C

TENEUR EN ALCOOL

12% vol.