



DIVAL COTEL - BRUT BLANC DE BLANCS PREMIER CRU



Vignoble: Dival Cotel

Pays: France

Région: Champagne

Cépage: 100% 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 Ay. 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

Parfait pour l'apéritif et les fêtes. Classiquement associé au caviar et aux fruits de mer tels que les huîtres, le homard, les crevettes et le crabe de la mer du Nord.

TENEUR EN ALCOOL

12% vol.