



L

Louis de Chatet

CHAMPAGNE

—à Barbonne Fayel—



HARMONIE

Brut

Notre exploitation est certifiée H V E
(Haute Valeur Environnementale)

- **Dénomination** : Harmonie
- **Terroir** : Côte du Sézannais
- **Cépages** : 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir
- **Assemblage** : 70 % vins de l'année et 30% vins de réserve
- **Dosage** : Brut (dosage 8g/l)
- **Vieillessement** : 5 ans
- **Production** :
20 000 bouteilles
- **Dégustation:**
Jolie teinte or pâle, effervescence fine et cordon subtil.
Nez sur le fruit blanc, pêche blanche, poire mûre et quelques notes de fruits secs et confits qui apportent de la complexité au vin.
Attaque franche et bouche souple avec de la longueur, tout en légèreté.
Un dosage mesuré permet de laisser s'exprimer la maturité du vin et des raisins.
- **Accords mets-vins / conseils de dégustation** :
Idéal à l'apéritif ou sur une entrée de poisson.

Se déguste frais, température de 8°C, 20 minutes dans un seau à glace, ou 3-4 heures couché dans le bas du réfrigérateur.

