



CHAMPAGNE

Charles
de Cazanove

TRADITION PÈRE & FILS

Cuvée Bio



TERROIR

Massif de Saint Thierry - Vallée de la Marne - Côte des Blancs.
Vignoble cultivé en Agriculture Biologique.

ASSEMBLAGE

90% Pinot Noir.
10% Chardonnay.

DOSAGE

8g / L.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est or pâle et se pare d'une généreuse effervescence.

Le nez est subtil et révèle des légères notes de sous-bois, puis de fruits confits pour terminer par des petites baies rouges.

La bouche est fraîche, équilibrée avec une belle acidité et dévoile des arômes de grenade pour une finale légèrement citronnée.

L'ensemble est gourmand et d'une grande générosité.

A servir entre 8 et 10 ° C.

ACCORDS

En apéritif ou pour accompagner un poisson blanc.

A la recherche de l'équilibre absolu entre la terre, la vigne et l'Homme, la Maison Charles de Cazanove dévoile un Champagne Bio. La cuvée Tradition Père & Fils est élaborée exclusivement à partir de raisins issus de l'agriculture biologique. Dans cette démarche de durabilité, le packaging est aussi éco-responsable, pour le plus grand respect de la Nature.

bio.decazanove.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.