

**MAYOT-LAGOGUEY
BRUT PREMIER CRU AOP CHAMPAGNE**

Couleur : Champagne blanc

Terroir : Situé entre Reims et Epernay sur la route des Premiers Crus

Vinification et élevage : Dosage 1,3cl/bouteille. Vieillessement en cave minimum 2 ans.

Degré d'alcool : 12°C

Millésime : Non millésimé

Type d'Agriculture : agriculture traditionnelle

Cépage(s) : 60% pinot meunier, 20% pinot noir et 20% chardonnay

Dégustation : Les bulles sont vives et fines. La mousse est discrète et persistante. Le nez, très expressif est fruité. L'attaque en bouche est vive et fraîche.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A consommer dans les 5 ans venir.

