

M1 1.15 F/C

Le Concept : Lisez le facicule, apprenez les bases de la dégustation, répondez aux questions, mettez les réponses en relation avec le tableau des perceptions et tentez de deviner l'assemblage.

Cette cuvée est un jeu et un plaisir.

Type de Champagne : A découvrir

La robe : A découvrir

L'olfactif A découvrir

Le palais : A découvrir

Accords : A découvrir



Assemblage

Assemblage : A découvrir

Millésime : A découvrir

Vinification : A découvrir

Elevage : A découvrir

Dosage : A découvrir

Viticulture

Viticulture raisonnée. Travail mécanique du sol et enherbement naturel maîtrisé. Certification Terra Vitis.

Rendement limité pour un parfait équilibre gustatif des raisins.

SCEV Huguenot-Tassin
4 rue du Val Lune
10110 Celles sur Ource
Tel : +33(0)32585449
Email : contact@huguenot-tassin.com
Site : huguenot-tassin.com

CHAMPAGNE
Huguenot Tassin
PROPRIETAIRE-RECOLTANT
CELLES SUR OURCE