

CHAMPAGNE

Jacky TAPPREST & Fils



Brut

L'ESSENTIEL, TOUT EN FINESSE



ASSEMBLAGE

Assemblage de Meunier (46%), de Pinot Noir (41%) et de Chardonnay (13%).

Dégustation

ŒIL

D'un jaune limpide aux reflets dorés, ce vin dispose d'une bulle fine et légère.

NEZ

On distingue ici une aromatique simple et gourmande, apportée par des notes d'agrumes et une légère sucrosité.

BOUCHE

D'une grande gourmandise soutenue par une belle fraîcheur, ce champagne offre des notes pâtisseries nous rappelant subtilement le nez.

À l'apéritif ou lors d'un repas, ce Brut accompagnera vos mets légèrement citronnés avec une grande finesse.

CHAMPAGNE JACKY TAPPREST & FILS

29 Rue de la Vallée du Landion 10200 Spoy | 06 87 11 92 70 | champagne.tapprestjacky@orange.fr