

Simon Mazzini
51 Villedommange
Siège social :
4, rue de la Goillotte
21700 Vosne Romanée
Tél. + 33 (6) 18 06 89 23
champagnes.mazzini@orange.fr
www.champagnes-mazzini.com



CHAMPAGNE
Simon Mazzini



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TYPE DE SOL : Sablo-argileux

ASSEMBLAGE : 100% chardonnay

DOSAGE : 7 grammes

DÉGUSTATION

ROBE :

Jolie brillance avec des reflets or jaune.

NEZ :

Nez riche et frais à la fois, avec des notes d'agrumes mûrs, de noisette et de légers accents beurrés et miellés.

BOUCHE :

Belle harmonie dans un style mûr et ample, tout en conservant de la finesse. Aux arômes d'orange confite, s'ajoutent un côté crémeux, avec une finale marquée par une touche légèrement anisée.

CONSEILS DE SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10 °C

ACCORDS METS ET VIN :

A déguster à l'apéritif ou en entrée, accompagné par exemple d'un gravlax de saumon ou un foie gras.

Ce blanc de blancs peut aussi être bu avec une viande blanche, rôtie ou avec une sauce à la crème.