

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 PREMIER CRU

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TYPE DE SOL : Sablo-argileux, avec la présence de limons

ASSEMBLAGE : 40 % chardonnay, 40 % pinot noir et 20 % pinot meunier

DOSAGE : 6 grammes

DÉGUSTATION

ROBE :

Or jaune avec une grande intensité.

NEZ :

Les notes de fleurs blanches dominant au premier nez, avec une touche toastée. A l'ouverture, le vin prend toute sa mesure avec une aromatique autour de l'abricot et une pointe d'épices douces.

BOUCHE :

Entre délicatesse et rondeur, ce premier cru séduit avec ses notes d'agrumes et de poire, le tout avec beaucoup d'harmonie. Belle longueur où l'on retrouve la minéralité apportée par le chardonnay.

CONSEILS DE SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10 °C

ACCORDS METS ET VIN :

Polyvalent, ce Champagne sera apprécié tout au long d'un repas. Vous pouvez le servir en accompagnement de noix de Saint-Jacques, d'un foie gras poêlé ou d'un risotto.