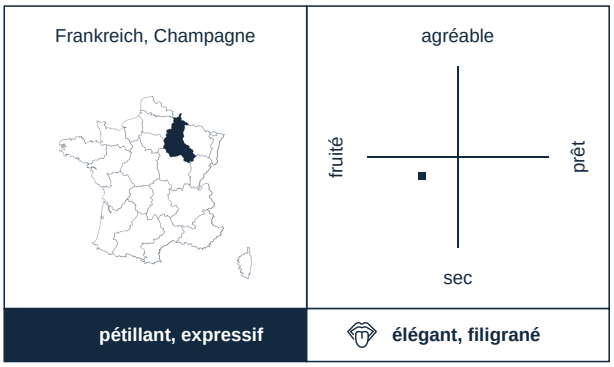
BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU AC AC

CHAMPAGNE SOUTIRAN



Soutiran est une petite maison familiale de champagne située dans le village dAmbonnay, dans la sous-région de la Montagne de Reims. Les raisins proviennent dune trentaine de parcelles Grand Cru se trouvant autour du village et dont six hectares appartiennent à la famille Soutiran. Les vins ont le temps de mûrir aussi bien en fût de chêne quen bouteille, de sorte que le terroir de ces grands vins peut pleinement sexprimer.



Chardonnay

Maturité optimale: 3 - 6 Années

Les vins de base sont élevés en fût de chêne et en cuve inox.

agrumes, noisette, brioche

amuse-bouche/hors-d'oeuvre, sushi, fruits de mer, fromage de chèvre frais

Température de dégustation: 8 jusqu'à 9 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873