

# CHAMPAGNE GASMAR



Un, deux, trois...

extra  
brut

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le nez présente des notes poivrées et mentholées avec une tonalité légèrement grillée. En bouche, beaucoup de fraîcheur en attaque.

Au fur et à mesure de la dégustation, le fruité prend de l'ampleur avec une domination de l'abricot et de la pêche avec une finale très citronnée.

Son dosage extra brut à 3gr/L est à découvrir autour d'une volaille grillée et ses légumes d'été ou encore en apéro entre amis.

Chardonnay : 30 %  
Pinot Noir : 30 %  
Meunier : 40 %  
Vin de réserve : 25 %