Maison Auguste Serurrier

Blanc de blancs



La maison Auguste Serrurier se situe à Cournas dans le département de la Marne. C'est un petit domaine familial champenois, issu de pusieurs générations de vignerons locaux, il est né de l'union de deux personnes,Virginie Auguste et Jean-Marie Serurrier, et de leur amour de la viticulture et du champagne. De cette union est né le Champagne Auguste Serurrier, fruit du savoir-faire de deux familles qui ont toujours œuvré pour la Champagne et le champagne.

TERROIR : Champagne 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% Chardonnay.

VINIFICATION : 30 mois de vieillissement en cave.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 6 et 8°C.

ACCORDS METS ET VIN : Cuvée fraiche et élégante, allant à l'apéritif, sur les fruits de mers ou encore poisson en papillote.

GARDE : 3 à 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe d'un or pâle avec de fines bulles formant un beau cordon de mousse. Nez fin et élégant avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche crémeuse avec une belle vivacité à l'attaque, une belle tension et une finale aromatique tirant sur les agrumes comme le citron et le pamplemousse.