Maison Auguste Serurrier

Cuvée intégrale



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) : 50% pinot meunier, 25% pinot noir, 25% chardonnay.

VINIFICATION : 48 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 typée, idéale à l'apéritif et pouvant accompagner des crustacés, des tartares de poissons ou encore des noix de Saint-Jacques.

GARDE : 3 à 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe dorée soutenue de beaux reflets caractéristiques d'un long vieillissement. Nez riche et évolué avec des notes de fruits à noyaux et de coing. Bouche fraîche, vive, franche, ample avec une belle longueur en bouche.