Maison Deguerne
Tradition 1er cru brut



Issue d'une famille de vignerons du XIXème siècle, installée à Ecueil depuis trois générations, la famille Deguerne cultive la vigne dans le respect de la nature en limitants les intrants, en pratiquant une culture raisonnée et en travaillant avec des fournisseurs de proximité. L a production s'inscrit dans un esprit de développement durable pour conserver l'outil précieux donné par la nature.

TERROIR : AOP Champagne 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Pinot noir, pinot meunier.

VINIFICATION : Pressurage doux en pressoirs traditionnels champenois. Fermentation en cuves inox pour préserver la pureté du fruit.
Vieillissement minimum de 18 mois dans les caves.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C.

ACCORDS METS ET VIN : C'est le champagne de tous les moments et pour toutes les occasions.

GARDE : 3-5 ans

SPÉCIFICITÉS : Belle robe or pâle limpide. Un nez intense de petits fruits rouges, de framboise, de cerises. En bouche, une agréable vinosité, de la fraîcheur et les mêmes arômes fruités.