Cuvée Damien

Le lien privilégié

IDENTITÉ

Une cuvée résolument conviviale qui reprend le prénom de notre premier client caviste. Un hommage au savoir-faire d'un métier passionnant et diversifié si indispensable au Champagne.

CÉPAGES*

70% Pinot noir
30% Chardonnay

ORIGINE / CRU / PARCELLE

L'ensemble des vignobles de l'aube (Côte des Bar) et de la Marne (Grauves et Bisseuil).

ANALYSE GUSTATIVE DU CHEF DE CAVE

Une belle effervescence crémeuse et soutenue met en valeur sa robe brillante aux reflets dorés. Des arômes fruités de poire et de framboise traduisent un nez gourmand. Au palais ses bouquets fruités et sa rondeur donnent une sensation de plénitude et de légéreté!

ACCORDS METS & VINS

Champagne agréable et racé, son équilibre et son harmonie invitent à un prolongement du plaisir, en accompagnement d'un repas complet.
Il s'offre à tout moment; c'est le compagnon idéal des imprévus qui rythment la vie.

PRÉSENTATION

- Carton de 6 bouteilles
- Disponible en demi-bouteille, bouteille et Magnum

*Il s'agit de données indicatives, la composition de nos cuvées pouvant varier d'une année sur l'autre, en fonction de la nature de la récolte.

CHAMPAGNE Bauchet FRÈRES