

  
CHAMPAGNE  
**TAPRAY**  
FRÉDÉRIC



## CUVÉE INSPIRATION

*Champagne Millésime 2011*

### LA VIGNE & LES SOLS

Nos vignes sont situées dans l'Aube, au sud-est de la Champagne.  
Coteaux argilo-calcaires, exposition sud-ouest.  
La vendange s'effectue manuellement pour ne pas abîmer le raisin.

### ASSEMBLAGE

La cuvée Inspiration est composée à 50 % de Pinot Noir et 50 % de Chardonnay.

### VINIFICATION

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillesse sur lies.  
Les bouteilles sont remuées automatiquement à l'aide de gyropalette.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Une incroyable robe dorée.  
Le nez dévoile un bouquet fleuri et fruité ainsi que des arômes de fruits exotiques et acidulés. La bouche fraîche et vive offre une belle structure finissant la dégustation avec une brillante conclusion.

### METS ET VINS

Ce Champagne au corps harmonieux est le fruit de notre belle région. Il vous ravira avec chaleur durant tous vos moments festifs et d'exception.

CONTENANT : 75 cL

DOSAGE : 8 g/L

APPELATION : AOC Champagne

ALCOOL : 12 %

### Champagne Frédéric Tapray

6 grande rue 10200 Colombé-la-Fosse | Tél : 03 25 92 43 60  
champagnefrederictapray@gmail.com | www.champagne-frederictapray.fr