


CHAMPAGNE
TAPRAY
FRÉDÉRIC



CUVÉE SENSATION

Champagne Demi-Sec

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 Sensation est composée à 69 % de Pinot Noir, 16 % de Pinot Meunier et 15 % 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 belle robe dorée aux reflets verts.
La prédominance de Pinot Noir dévoile un nez puissant avec des arômes de fruits secs, d'agrumes.
En bouche, des notes d'abricot et de coing s'ajoutent à la dégustation.

METS ET VINS

Ample et vineux, ce Champagne est le compagnon idéal à l'apéritif ou au dessert.

CONTENANT : 75 cL

DOSAGE : 35 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