

  
CHAMPAGNE  
**TAPRAY**  
FRÉDÉRIC



## CUVÉE TENTATION

*Champagne Brut Réserve*

### 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 Tentation est idéalement composée pour tiers des trois cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier et 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

La robe est flamboyante, le nez déploie une attaque fraîche et vive. La bouche est structurée et dotée d'une agréable saveur de fruits frais et de fleurs.

### METS ET VINS

Cette cuvée est à réserver pour tous vos grands moments conviviaux.

**CONTENANT** : 37,5 cL ; 75 cL ; 1,5 L

**DOSAGE** : 8g/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