


CHAMPAGNE
TAPRAY
FRÉDÉRIC



CUVÉE J.F TAPRAY

Champagne Blanc de Blancs

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 J.F Tapray est composée à 100 % 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 lumineuse robe aux reflets verdoyants. Le nez livre des arômes de fruits blancs ainsi que des notes légèrement briochées et beurrées. En bouche, ce Champagne à la texture légère s'exprime par la fraîcheur des agrumes : pamplemousse et citron vert.

METS ET VINS

Fin et équilibré, il est le partenaire idéal pour tous vos moments festifs. Il se marie également parfaitement avec des poissons et fruits de mer.

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