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. Vieillissement 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 I Tél : 03 25 92 43 60
champagnefrederictapray@gmail.com I www.champagne-frederictapray.fr