


CHAMPAGNE
TAPRAY
FRÉDÉRIC



CUVÉE DIVINE

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 Divine est composée à 70 % de Chardonnay, dont 25% de vin de réserve, et 30 % de Pinot Noir.

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 élégante robe dorée aux subtils reflets vert clair.
Le nez dévoile de savoureux arômes fruités, dominés par les fruits blancs, avec une délicate nuance épicée.
La prédominance du Chardonnay apporte à la bouche une grande finesse accompagnée d'une fraîcheur appréciable.

METS ET VINS

La cuvée Divine se savoure dès l'apéritif et accompagne à merveille les volailles ainsi que les viandes blanches.

CONTENANT : 75 cL

ALCOOL : 12 %

APPELLATION : AOC Champagne

Champagne Frédéric Tapray

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