


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 composée à 45 % de Pinot Noir, 30 % 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

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

APPELLATION : 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