

CHAMPAGNE TREUFFET

PÈRE & FILS

CHAMPAGNE CARTE BLANCHE

Brut non millésimé

ASSEMBLAGE

- 70 % de pinot noir et une note de pinot meunier
- 30 % de chardonnay

VINIFICATION

- 100 % en cuve inox

DÉGORGEMENT

- Quelques mois avant l'expédition

CARACTÉRISTIQUES

- Dosage : 9 g/l
- Degré alcoolique 12,5% vol.
- Vieillessement sur lattes : 24 mois minimum

LA DÉGUSTATION

Structure	● ● ● ○ ○
Fraîcheur	● ● ● ● ○
Acidité	● ● ● ● ○
Fruitée	● ● ● ● ○
Douceur	● ● ● ○ ○

ACCORDS METS & VINS



FLACON DISPONIBLE

- Bouteille 75 cl
- Demi-bouteille 37,5 cl



Champagne Treuffet Père & Fils

1, Route de Bagneux 10110, Balnot Sur Laignes

Expédition : 03.25.29.38.73

Jean-Noël : 06.03.08.74.01

Marie-Laure : 06.27.20.79.93

contact@champagnetreuffetpereetfils.com



Une cuvée brute, non millésimée et élaborée à partir de l'assemblage majoritairement, composé de pinot noir avec une petite note de pinot meunier, complété par le chardonnay.

Carte blanche se déguste aussi bien à l'apéritif qu'au cours du repas.

Elle accompagne notamment

les viandes blanches et les fromages à pâte dure affinés

