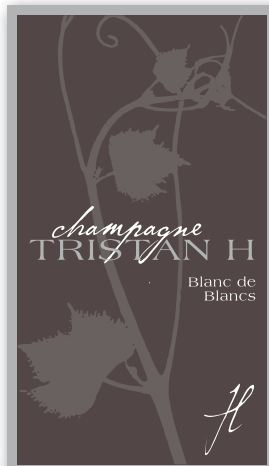


# Champagne Tristan H



## BLANC DE BLANCS

### ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay

### PARTICULARITÉ

30 % vin de réserve avec 4 années de vieillissement.

### TERROIR

Les Oeuillettes, Sous la Garenne, Les Petits Taillis, Les Sainfoins.

### DÉGUSTATION

Ce 100 % Chardonnay présente une robe jaune pâle avec un nez sur des agrumes, des fleurs blanches, comme l'acacia et l'aubépine, et des fruits blancs. En bouche, une très belle longueur qui conserve toute la fraîcheur du terroir et du cépage. Une cuvée qui s'accordera parfaitement sur des poissons nobles et des crustacés.

### POTENTIEL

Cette cuvée peut vieillir 2 années.  
Service à 8 °C

