



DEPUIS  1973

CHAMPAGNE CRISTIAN SENEZ

MAISON FAMILIALE

Cuvée emblématique de notre terroir, ce 100% Pinot noir représente magnifiquement l'expression de nos coteaux Barsequanaïs.

Mélange de fruits jaunes rafraîchissant et goûteux, explosifs et citronnés. Au nez, vous trouverez des notes de fleurs d'oranger et de jasmin. Un Champagne qui vous séduira par sa personnalité.

Une surprenante légèreté et une délicatesse vivifiante.

Assemblage : 100% Pinot Noir

Terroir : Fontette, St-Usage, Essoyes, Champignol-lez-Mondevilles

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Sans fermentation malolactique, 100% cuve inox

Vieillessement : Minimum 27 mois en cave

Dosage : 9 g/l

Accords Mets & Champagne :

Gougères, panna cotta au parmesan et sa gelée d'agrumes, pâté en croûte, volaille, lapin...

Le compagnon idéal pour vos apéritifs et cocktails dinatoires.

Conditionnement :

Demi bouteille 50 cl

Bouteille 75 cl

Magnum 1,5 l

Jéroboam 3 l

Médaille d'Or Melbourne International Wine Competition 2017

Médaille d'Or Melbourne International Wine Competition 2016

Médaille d'Or au Challenge International de Blaye Bourg 2016

Récompensée par 2 étoiles au Guide Hachette des vins en 2015

Issu d'une exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale & en normalisation HACCP depuis 2015.