

**Champagne
Bauget-Jouette
Carte Blanche
75 cl. 12°Vol**



Fiche technique créé le 12/04/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Champagne Brut Bauget-Jouette Carte Blanche, bouteille de 75cl, 12°vol.</p> <p>Cépage : 50% Chardonnay, 45% Pinot Meunier, 5% Pinot Noir.</p> <p>Dosage : 6,7 g/l</p> <p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépage : Chardonnay, Meunier, Pinot Noir.

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES.**

- Allergènes potentiellement présents : Aucun

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Depuis 1822 et au fil de cinq générations, les vignerons de la **Maison Bauget-Jouette** ont fondé un véritable patrimoine : 13 hectares répartis sur les meilleurs terroirs de la Champagne : Coteaux Sud d'Épernay, Côte des Blancs, Vallée de la Marne et Sézannais, dont 9 villages classés. **Le Champagne Bauget-Jouette** est vinifié à Épernay. Il repose ensuite à température constante (11 °C) dans nos caves creusées au 18ème siècle à 27 mètres de profondeur dans la craie.

«La Carte Blanche est la cuvée historique la plus représentative de notre vignoble. Les Chardonnay de Mancy et du Sézannais associés au Pinot Meunier des Coteaux Sud d'Épernay lui apportent fruité et élégance. » Nicolas Bauget

Conseils de dégustation

Robe : Une robe blonde, or paille.

Nez : Fraîcheur et légèreté, avec des notes de pomme, de poire et de pêche.

Palais : Richesse et douceur acidulée, arômes d'amandes et notes de fruits rôtis.

Accords Mets et Vin :

Il se déguste à l'apéritif avec hors-d'oeuvre ou d'un plateau de fruits de mer.

La température idéale de consommation du champagne est de 8° à 10°C

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
0142333132

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com