



Élaboration

Assemblage :

50% de Chardonnay, 35% de Pinot Noir, 15% de Meunier.

Dosage :

Demi-sec - 32 grammes par litre : un champagne avec un dosage en sucre élevé.

“La cuvée Demi-sec est élaborée avec le même assemblage que notre cuvée Brut. Pour autant, ce champagne a sa propre identité puisqu'on ajoute une quantité de liqueur de dégorgement (mélange de sucre et vin) plus importante.”



Cuvée Demi-sec

Sensations

A l'oeil, une robe parée de reflets dorés.

Une expression aromatique autour du fruit : abricot, poire, fruits exotiques.

Un champagne gourmand à la texture ample et crémeuse en bouche tout en gardant une certaine fraîcheur.

Accords

De par son dosage élevé en sucre, la cuvée Demi-sec accompagnera parfaitement tous vos mets sucrés, tels que pâtisseries et desserts.

Conseils de dégustation

La cuvée Demi-sec accompagnera tous vos moments simples de convivialité et de partage. La Maison J.C. Grill & fils vous conseille de servir cette cuvée à une température de 8°C et de ne pas la laisser vieillir trop longtemps en cave pour garder toute sa fraîcheur.

