



## Champagne Gaston Chiquet Tradition Premier Cru

Robe jaune d'or pâle et mousse très délicate. Un bouquet tout en retenue, avec une note de pomme jaune mûre, un soupçon de miel et des nuances de biscuit. Une complexité moyenne, des fruits jaunes doux, des nuances de pêche, une acidité modérée et une finale sucrée sur de l'abricot, mais qui manque un peu de longueur.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Producteur                    | Champagne Gaston Chiquet                      |
| Type d'article                | Champagne                                     |
| Pays                          | France  |
| Région                        | Champagne                                     |
| Appellation                   | AC  |
| Format                        | 75 cl   |
| Alcool                        | 12.5 %  |
| Température de consommation   | 8° - 12°                                      |
| Conservation                  | 5 années                                      |
| Cépages                       | Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir         |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                         |
| Informations complémentaires  | Vegan   |
| Numéro d'article              | 502560  |
| Accord mets et vins           | Poisson, Fromage, Cuisine française, Apéritif |
| Avis                          | Wine Spectator 90/100                         |



### Vinification

Veillissement sur lies (sur latte) d'au moins trois ans. Dosage 6g/L.

### Terroir

Sols partiellement sableux, sous-sol calcaire.

### Histoire





---

Antoine et Nicolas Chiquet assurent encore une fois la continuité dans le respect des règles ancestrales: «Notre objectif principal est de maintenir les exigences de qualité dont nous sommes les héritiers». Les techniques se sont améliorées, mais la tradition reste.

