

32° FAHRENHEIT

PRÉSENTATION | ORIGIN

32° F ravira les amateurs de sensations douces, moelleuses et sucrées. Grâce à son vernis thermosensible le motif se pare de givre blanc et bleu lorsque la température optimale de service est atteinte... une garantie de parfaite fraîcheur.

32° F will delight lovers of soft, smooth and sweet sensations. Thanks to its heat-sensitive varnish, the pattern is adorned with white and blue frosting when the optimal serving temperature is reached... a guarantee of perfect freshness.

CARACTÉRISTIQUES | CHARACTERISTICS

1/3 Chardonnay | 1/3 Pinot Noir | 1/3 Meunier

Dosage | 32 g/L

Température de dégustation | 0-3°C

Tasting temperature | 0-3°C [32°F]

DÉGUSTATION | TASTING

32° F offre à l'œil un champagne d'un or clair. Au nez on note une attaque puissante et une belle effervescence. En bouche on décèle des notes de fruits gourmands et sucrés, ainsi que des notes pâtisseries. Il ne faut pas hésiter à être audacieux face à cette cuvée et associer cet assemblage surprenant à un foie gras mi-cuit ou poêlé. Ou pour une version plus estivale, il est possible de l'accompagner d'une salade de fruits rouges et exotiques. A servir frappé !

32° F offers a light golden champagne to the eye. The nose is powerful and effervescent. On the palate, one can detect notes of sweet and greedy fruits, as well as pastry notes. Don't hesitate to be daring with this cuvée and associate this surprising blend with a semi-cooked or pan-fried foie gras. Or for a more summery version, it can be accompanied by a red and exotic fruit salad. To be served chilled!



“Le flacon recouvert d'un sleeve blanc se pare de givre à température de dégustation

The white bottle is frosted at tasting temperature”



Température
de dégustation



Température
ambiante