

MILLÉSIME 2015

UN CHAMPAGNE ÉLÉGANT ET CHARNU



LE VIN

Cépages :

58% Pinot Meunier - 12% Pinot Noir - 30% chardonnay

Région :

Vallée de la Marne

Temps en cave :

8 ans

Bouteilles :

75 cl

Production :

5 500 bouteilles / an

Dosage :

7 g / l

Degré d'alcool :

12% vol.



DÉGUSTATION

On trouve son élégance dans sa couleur or brillant et ses bulles légères.

Celles-ci s'accompagnent d'une fraîcheur olfactive et jeune sur des notes gourmandes de végétal frais tels que les fruits du verger ou encore la poudre de cacao.

Son côté charnu mais délicat s'exprime gustativement par son équilibre fruité.

Accords mets / vins : Vin d'apéritif

