

MILLÉSIME 2010 BRUT



UN CHAMPAGNE VIF & ONCTUEUX

Une attaque franche dévoilant une belle rondeur pour ce millésime gourmand aux arômes de brioche beurrée et de fruits secs.

Un habillage chic, brun & or révèle la puissance de cette cuvée authentique riche en saveurs et arômes.

Cette cuvée Millésimée est à l'image de notre Maison de Champagne.

DÉGUSTATION

Œil : Finesse des bulles réhaussée par le jaune doré de la robe.

Nez : Très plaisant, brioché. Notes assez gourmandes de viennoiseries et de fruits jaunes comme le coing.

Bouche : Ample, racée profond aux notes de viennoiseries. Des arômes toastés et gourmands.

Un Vin élégant, équilibré avec une belle longueur.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Le champagne d'apéritif pour les grands événements.

A servir sur un foie gras poêlé ou sur des filets de canard aux griottes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & DISPONIBILITÉS

- ★ Assemblage : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
- ★ 100% Vendanges 2010
- ★ Mise en Bouteilles en Mars 2011
- ★ Dosage : 8 g / litre
- ★ Degré d'alcool : 12 % Vol.
- ★ Disponible en Bouteille (75 cl).

MÉDAILLES & SÉLECTIONS

En cours