

MILLÉSIME 2011 BRUT



UN CHAMPAGNE VIF & ONCTUEUX

Une attaque franche dévoilant une belle rondeur pour ce millésime gourmand aux arômes de fruits à chair blanche.

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

Le Millésime 2011 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. Notes gourmandes de poires réhaussées par des arômes de fleurs blanches.

Bouche : Ample, franche aux notes de pêches blanches et d'agrumes. On notera également une pointe de caramel.

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 2011
- ★ Mise en Bouteilles en Mars 2012
- ★ Dosage : 9 g / litre
- ★ Degré d'alcool : 12 % Vol.
- ★ Disponible en Bouteille (75 cl).

MÉDAILLES & SÉLECTIONS
