

# MILLÉSIME 2013 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 2013 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 2013
- ★ Mise en Bouteilles en Mars 2014
- ★ Dosage : 8 g / litre
- ★ Degré d'alcool : 12 % Vol.
- ★ Disponible en Bouteille (75 cl).

## MÉDAILLES & SÉLECTIONS

---