

LES INTIMES

## Millésime 2008

*Un Champagne puissant, explosif sur des arômes de pâtes de fruits et fruits confits. Avec l'évolution, le développement d'arômes épicés confère à ce millésime une excellente harmonie.*



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Cépages : 1/3 Chardonnay – 1/3 Pinot noir – 1/3 Meunier

Dosage : 6 g/L

Vin issu exclusivement à partir des raisins de la vendange 2008

Viellissement en cave : minimum 11 ans

Température de service conseillée : 10°C - 12°C

### DEGUSTATION :

**Œil** : Vieil or doré avec des reflets argentés. L'effervescence est délicate.

**Nez** : Le 1<sup>er</sup> nez est explosif sur des arômes de pâtes de fruits et fruits confits. Dans le temps apparaissent des notes épicées et torréfiées.

**Bouche** : L'attaque est surprenante par sa puissance qui évoque les petits fruits noirs comme la mûre et la myrtille. A cela s'ajoute des arômes fumés et mentholés qui confèrent à ce millésime une excellente harmonie.

**Accords** : Ce millésime 2008, élégant et raffiné s'accommodera parfaitement avec un foie gras poêlé, un poulet sauce aigre douce ou des riz de veau.

### MEDAILLES :

Gilbert & Gaillard 2018 : 



CAVE

**EMPREINTE**  
DE TEMPS & DE MATURITÉ

  
CHAMPAGNE  
**MONT-HAUBAN**