



Sélection

Champagne frais, léger et subtil sur des arômes d'agrumes et des senteurs de tilleul et de thé noir. Parfait pour vos apéritifs et



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Cépages : 60% Chardonnay – 40% Meunier
Dosage : 7 g/L
Vin de réserve : 40%
Vieillessement en cave : minimum 36 mois
Température de service conseillée : 8°C

DEGUSTATION :

Œil : Or clair à reflets dorés lumineux. L'effervescence est subtile

Nez : Le 1^{ER} nez est fruité sur les fruits compotés et les agrumes frais (pamplemousse). A l'aération viennent ensuite des arômes briochés et beurrés.

Bouche : L'attaque est généreuse avec des arômes d'abricots mûrs. Arrivent assez rapidement des senteurs de tilleul et de thé noir avec en toute fin de bouche de fugaces notes de pomme verte.

Accords : Un Champagne consensuel qui sera parfait pour un cocktail ou avec une pintade farcie aux morilles.

MEDAILLES :

Gilbert & Gaillard 2020 :



Concours des vins Elle à Table 2018 :



SOL

EMPREINTE
VIVE & MINÉRALE



CHAMPAGNE
MONT-HAUBAN