



Sélection



Caractéristiques techniques :

Cépages : 60% Chardonnay – 40% Meunier
Dosage : 8 g/L
Vin de réserve : 40%
Temps de vieillissement : minimum 30 mois
Température de service conseillée : 8°C

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

Médaille : Concours des vins Elle à Table 2018 :




CHAMPAGNE
MONT-HAUBAN