

## LES COMPLICES

### Sélection

*Un Champagne frais, léger et subtil sur des arômes d'agrumes et des senteurs de tilleul et de thé noir. Parfait pour vos apéritifs et cocktails en toute convivialité.*



#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Cépages : 60% Chardonnay – 40% Meunier

Dosage : 7 g/L

Vin de réserve : 40%

Temps de vieillissement : minimum 36 mois

Température de service conseillée : 8°C

#### DEGUSTATION :

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

**Nez** : Le 1<sup>er</sup> 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 :

Concours des vins Elle à Table 2018 :



Gilbert & Gaillard 2020 :



FRUIT

EMPREINTE

FRUITÉE & GOURMANDE



CHAMPAGNE  
MONT-HAUBAN