



Zéro Dosage Millésime 2009

Un champagne puissant dévoilé dans son plus simple appareil et mettant en lumière une année de récolte exceptionnelle : l'année 2009



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

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

Dosage : sans ajout de sucre – brut nature

Vin millésimé issu exclusivement de la récolte 2009

Viellissement en cave : 12 ans

Température de service conseillée : 10°C

DEGUSTATION :

Œil : Robe couleur paille aux des reflets or. L'effervescence est subtile.

Nez : Le premier nez est profond avec des nuances de coing, de sous-bois et de fruits confits. Ensuite, apparaissent des senteurs de fumé, de chocolat et de torréfaction, subtilement réhaussées par un côté minéral silex.

Bouche : L'attaque est agréablement fraîche, marquée par une note charpentée et structurée. Une fraîcheur mentholée et anisé apparait en fin de bouche.

Accords : Un Champagne de caractère à marier avec une brochette de Saint-Jacques au chorizo.



CAVE

EMPREINTE
DE TEMPS & DE MATURETÉ



CHAMPAGNE
MONT-HAUBAN