

CHAMPAGNE *Aspasie*

BRUT DE FÛT

Vinifiée uniquement en fûts de chêne et élaborée à partir d'un assemblage finement sélectionné, cette cuvée spéciale est issue d'un savoir-faire unique du travail du vin. C'est un champagne parfumé et persistant, alliant finesse et structure. Cuvée très aromatique avec des notes miellées et torréfiées aux connotations de rose et de fruits sec. C'est un champagne qui a de la personnalité, pour amateurs de champagnes boisés.

COMPOSITION

Assemblage d'un monocru issu de raisins sélectionnés dans nos plus vieilles vignes.

CÉPAGES

Chardonnay	50%
Pinot Noir	25%
Pinot Meunier	25%

Resulting from traditional wine making «savoir-faire», this champagne is a special vintage, made using young oak barrels. A fine structured and fragrant champagne. An aromatic blend with a honey and toffe flavour and hints of roses and dried fruit. A great champagne to discover the use of oak.

Tous nos champagnes sont vinifiés à basse température (entre 16°C et 18°C) dans des cuves de faible volume, suivi d'une légère filtration pour conserver toute la finesse aromatique de nos vins. Vieillessement : au moins 5 ans pour que se développent les meilleurs arômes.

All our champagnes are vinified at low temperature (between 16°C et 18°C), in small volume vats, then lightly filtering to keep all of the aromatic finesse of our wines. Ageing : 5 years at least, to develop the best aroma.

