

CHAMPAGNE *Aspasie*

BRUT MILLESIME 2008

Équilibre, puissance et raffinement pour cette cuvée à dominante Pinot Noir et Pinot Meunier.

On ne reste pas indifférent à sa robe jaune paille, ses arômes de fruits secs et de noix.

Ce champagne est idéal pour accompagner une volaille aux truffes ou un fromage comme le comté.



COMPOSITION

Assemblage d'un monocru avec des vins exceptionnels d'une seule année et des raisins sélectionnés dans nos plus vieilles vignes.

CÉPAGES

Chardonnay	34%
Pinot Noir	33%
Pinot Meunier	33%

Balanced, powerful and yet refined, this blend is primarily Pinot Noir and Pinot Meunier. It has a striking pale straw appearance and bouquet of dry fruits. This champagne is an ideal accompaniment to «foie gras» with figs, poultry or cheeses like «Comté».

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.