BRUT MILLÉSIME

COMPOSITION

Assemblage d'un monocru avec des vins exceptionnels d'une seule année.

CÉPAGES

Chardonnay	34 %
Pinot Noir	33 %
Pinot Meunier	33 %

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune paille avec des reflets dorés, d'une bonne intensité, lumineuse, avec des bulles fines et vives.

Nez : Nez ouvert et riche, qui développe des parfums d'abricots et de coings confits, de noisette et d'amandes grillées.

Bouche : La vinosité est soutenue par la fraîcheur, composant un ensemble équilibré, avec une finale acidulée, légèrement miellée.

ACCORD METS ET CHAMPAGNE

Ce champagne peut accompagner un apéritif ou le début d'un repas, tel qu'un foie gras frais, confit de coings-oignons-pommes.

SERVICE

Servir à une température de 9°C dans un verre élancé et galbé.

CONDITIONNEMENT

Bouteille	750 ml