

Cuvée Millésime



ASSEMBLAGE

50% Pinot Noir & 50% Chardonnay

Ce Champagne est élevé en Fût de Chêne pendant 6 mois.

Pour révéler toute son histoire, cette cuvée vieillie dans nos caves pendant 4 ans.



DEGUSTATION

Vêtue d'une couleur jaune or et accompagnée d'un cordon de fines bulles.

Parfumé de notes briochées et fraîches qui laissent aussi place à de l'agrumes confit.

Au palais, c'est un Champagne frais et fruité de fruits mûrs voire avec une texture mielleuse.



ACCORD METS/VIN

A servir au cours d'un repas avec des plats traditionnels.

Degré alcoolique : 12% vol

Température de dégustation : 8°C à 10°C

Dosage : 5 g/l



Cuvée Millésime



ASSEMBLY

50% Pinot Noir & 50% Chardonnay

This Champagne is aged in oak barrels for 6 months.

To reveal all its history, this cuvée aged in our cellars for 4 years.



TASTING

Dressed in a golden yellow color and accompanied by a cord of fine bubbles.

Perfumed with brioche and fresh notes that also gives way to candied citrus.

On the palate, it is a fresh and fruity Champagne of ripe fruit see with a honeyed texture.



FOOD/WINE PAIRING

Serve during a meal with traditional dishes.

Alcoholic degree : 12% vol
Tasting temperature : 8°C to 10°C
Dosage : 5 g/l

