



Brut Chardonnay Millésimé 2006

Subtil et Fin



Un vieillissement en cave de 6 ans minimum.

Une sélection parmi les crus qui expriment le meilleur du chardonnay.

Assemblage :

L'expression des meilleurs chardonnays de la Champagne, alliant finesse, subtilité et élégance.

La puissance s'exprime à travers des arômes gourmands de pâtisserie, viennoiserie, brioche voire de macaron.

Œil :

Robe or intense aux reflets turquoise et d'une grande limpidité. Cordon discret de bulles fines.

Bouche :

La bouche est d'une belle ampleur. L'attaque est vive, fraîche et puissante, une finale complexe d'agrumes et de miel.

Nez :

Très expressif avec ses fines et élégantes notes de fruits exotiques (goyave, fruits de la passion, mangue) et d'agrumes au sirop presque confits.

A l'apéritif, servir à 7 - 8°C.
A table, servir à 10 - 12°C.

