



EXCELLENCE

Bien que millésimé, ce champagne pourrait être dégusté immédiatement, mais pourrait aussi se bonifier avec quelques années de garde supplémentaires.



Notes de dégustation

Oeil

Jaune doré brillant avec des reflets légèrement ambrés. Bulles fines et persistantes, formant une belle couronne à la surface.

Nez

Arômes de fruits mûres, d'amandes grillées, de miel et une touche de vanille, grâce à la vinification en fût de chêne.

Bouche

Bel équilibre entre la fraîcheur du chardonnay et la rondeur apportée par le pinot meunier et le pinot noir. Finale persistante et élégante.

Caractéristiques

Assemblage

60% de Chardonnay (vinification en fûts de chêne), 20% de Pinot Meunier et 20% de Pinot Noir.

Existe en : Bouteille

Accords gastronomiques

Ce champagne serait idéal avec des plats gastronomiques tels que des crustacés grillés, du foie gras poêlé ou encore des ris de veau à la crème.

**Champagne Lorient Père & Fils - 15 rue du vignoble, Villers-sous-Châtillon, 51700 Coeur-de-la-Vallée (FRANCE)
+33 (0)3 26 58 36 26 • accueil@champagne-loriot-pereetfils.fr • www.champagne-loriot-pereetfils.fr**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.