



ORIGIN

Globalement, ORIGIN est un champagne élégant et bien équilibré qui célèbre la domination du Pinot Meunier. Il est suffisamment complexe pour captiver l'intérêt, tout en restant accessible.



Notes de dégustation

Oeil

Ce champagne montre une couleur dorée claire éclatante, avec de très fines bulles, qui créent une mousse persistante une fois versé.

Nez

ORIGIN est dominé par des arômes délicats et fruités. Les nuances, de poires et d'agrumes viennent à l'esprit, avec une légère sous-tonalité de fruits rouges, de fraise et de framboise peut-être due à la présence du Pinot Noir. Il y a un soupçon d'amande et de brioche, qui donne un arôme pâtissier agréable.

Bouche

Ce champagne démontre une acidité bien équilibrée avec une fraîcheur énergétique, amplifiée par la présence de minéraux. Les saveurs des pommes fraîches et des poires persistent, se mêlant à de subtiles notes de fruits rouges et de brioche. La fin de bouche est persistante et raffinée.

Caractéristiques

Assemblage

Composé à 80% de Pinot Meunier et 20% de Pinot Noir.

Dosage

De 1g à 1000g

Existe en : Bouteille

Accords gastronomiques

ORIGIN est suffisamment polyvalent pour s'associer à une variété de mets. Essayez de le servir avec des hors-d'œuvre légers, du poisson grillé, du poulet rôti, ou même un plateau de fromages et de charcuterie.

**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**