



VIEILLE RÉSERVE

Ce champagne millésime 2018, par son assemblage audacieux et bien maîtrisé, témoigne d'une année exceptionnelle, offrant une dégustation élégante et mémorable. Profitez bien de cette sélection raffinée !



Notes de dégustation

Oeil

Jaune pâle avec des reflets dorés, bulles fines, abondantes et persistantes.

Nez

Arômes d'agrumes frais, citron et pamplemousse, avec des notes florales élégantes de fleurs blanches. Subtiles notes de brioche, amande grillée, et une touche de vanille, caractéristiques de l'élevage en caves.

Bouche

Vive et acidulée, rafraîchissante avec une belle tension. Milieu de Bouche Rond et généreux grâce au Pinot Meunier, avec des saveurs de fruits à chair blanche tels que la poire et la pêche. Finale Longue et subtile, avec une minéralité marquée et des notes de pain grillé et de miel, grâce au vieillissement du Chardonnay.

Caractéristiques

Assemblage

Assemblage des trois cépages Champenois avec une dominante de Chardonnay (60%) et tous issus d'une même année.

Disponible en Brut uniquement.

Existe en : Bouteille

Accords gastronomiques

Champagne d'exception, millésimé et vieilli plus de 5 ans en cave pour arriver à pleine maturité. Il accompagnera idéalement avec des fruits de mer, comme les huîtres ou le homard. Parfait aussi avec des sushis ou des plats à base de volailles rôties.

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

