




NOTES GUSTATIVES

Robe jaune dorée brillante.

Au nez, l'élevage en fût de chêne apporte des subtiles notes de noisette torréfiée et de brioche fraîche. L'expression en bouche est intense, fruitée et florale. Avec des notes de zeste de citron et d'agrumes confits. Une belle acidité qui donne de la longueur en bouche.


 98 % Chardonnay – 2 % Pinot Noir – 50 % vinification/élevage en fût de chêne – Dosage : Brut, 6 g/l

L'effervescence est délicate. Nous avons un champagne tout en complexité !

GRAND CRU

TASTING NOTES

Bright golden yellow robe. On the nose, ageing in oak barrels brings subtle notes of roasted hazelnut and fresh brioche. The expression on the palate is intense, fruity and floral. With hints of lemon zest and candied citrus. A beautiful acidity that gives length in the mouth.

 Chardonnay 98% – Pinot Noir 2% – 50% oak barrel ageing
Dosage: Brut, 6 g/l

The effervescence is delicate. We have a champagne all in complexities!