



Écrin d'Argent

Brut

Dosage :

Brut

Assemblage :

65% Chardonnay et 35% de Pinot Meunier.

Visuel :

La robe est de couleur jaune, plutôt claire. Le cordon de bulles gagne la surface avec un rythme régulier, ce qui permet d'alimenter une collerette fine et brillante.

Olfactif :

Le premier nez s'exprime autour de la gourmandise, avec un subtil mélange de miel et de cannelle. Il évolue avec beaucoup de richesse sur des notes rondes rappelant le pain d'épice que l'on a l'habitude de manger en fin d'année.

Gustatif :

L'attaque en bouche, équilibrée, n'est que la confirmation du nez : ce champagne est gourmand. Sa finale, d'une belle longueur, est un mélange équilibré de notes de pommes du verger, soutenue par une belle acidité.

Service :

Servi à 9-10°C, ce champagne pourra être servi en apéritif. Pour un repas, un plat en sauce avec de la viande grillé ira très bien.