

*BM*  
CHAMPAGNE  
*Bression  
Moreau*



# Millésime

Brut



## Dosage :

Brut

## Assemblage :

100% Chardonnay. Élaboré uniquement les années d'excellence.

## Visuel :

La robe de ce champagne est de couleur jaune doré, avec quelques reflets ambrés. La mousse formée, d'une blancheur éclatante, reste longtemps dans le verre, prolongeant le spectacle visuel.

## Olfactif :

Le premier nez, plutôt discret, s'ouvre rapidement sur des notes de fruit confits, type orange, mangue.

## Gustatif :

L'attaque en bouche, d'une belle rondeur, n'est que la confirmation du nez : ce champagne est gourmand. D'une belle longueur, la dégustation se termine sur des notes grillées et miellées, rappelant les fruits d'été tel que l'abricot.

## Service :

Servi à 9-10°C, ce champagne pourra être servi en apéritif. Pour un repas, il se mariera parfaitement avec une viande blanche.