

Un trésor synonyme de famille, transmission et savoir-faire.



 entre 8° et 10°C



DEMI-SEC



Vinification

Terroir : Montagne de Reims

Assemblage :
50% Pinot Noir
30% Chardonnay
20% Meunier

Dosage : 40 g/l



La Dégustation

Couleur : Une robe jaune doré brillante, un beau cordon de bulles.

Nez : Un premier nez expressif, dominé par des arômes de fruits confits à chair blanche (pomme mûre, pêche) suivis de notes plus complexes de miel, de pâte d'amande.

Bouche : Une attaque douce et onctueuse, portée par un dosage généreux. On retrouve les fruits confits et le miel perçus au nez, avec une finale douce et harmonieuse.



Accords mets et vin

En apéritif ou avec un dessert aux fruits.