

GAMME PRO

GRAND VINTAGE 2012 Millésime

Assemblage:

- 50% Pinot Noir
- 25% Pinot Meunier
- 25% Chardonnay

Dégustation:

A l'oeil: Robe or pâle aux reflets dorés, mousse fine et crémeuse.

Au nez: La noisette et l'amande grillée côtoient la pomme et des notes de miel.

En bouche: Attaque franche et fraîche. Les fruits mûrs se développent. Citron confit et orange. La fraîcheur se maintient.
Finale douce de miel et meringue.

Un Champagne proche d'un Extra Brut qui conserve une grande fraîcheur par son dosage léger.

Vieillessement : 8 ans sur lies

Degré alcoolique
Dosage

12%vol
6 g/l

Format: Bouteille (75cl)
Colisage: Carton de 6 unités. Palette: 480 unités.

