

Caractère

Brut

40% Chardonnay, 40% Meunier, 20% Pinot Noir

C'est une cuvée originale associant fraîcheur et maturité des arômes

Intensité et fraîcheur

Un "Brut nature" fin et expressif



Robe or claire avec des reflets nacrés, mousse fine et crémeuse.

Les fleurs blanches précèdent les notes de fruits jaunes (pêche, mirabelle).

Attaque droite et pure, avec des notes d'agrumes et une belle vivacité. Finale longue et limpide sur des notes de pain chaud et pomme fraîche.

Champagne de toutes les occasions, intimiste et gastronome, et avec ... Un carpaccio de Saint-Jacques, ou un joli plateau de fruits de mer

VIELLISSEMENT	5 ans
DEGRÉ D'ALCOOL	12 %
DOSAGE	0 g/l
FORMAT	Bouteille (75 cl)
PACKAGING	Carton 6 bouteilles



CHAMPAGNE OLIVIER Père et Fils

2 rue Kennedy, 02850 Trélou sur Marne

contact@champagne-olivier.fr 0323702596 0603840374

<https://www.champagne-olivier.fr/>

