

Signature *Brut*

50% Chardonnay, 25% Meunier, 25% Pinot Noir

Un champagne subtil et élégant, compagnon de vos repas de fêtes

Une subtilité inimitable

Fin et délicat

Ce Champagne offre une mousse généreuse, avec un cordon permanent et bien alimenté. La robe est jaune clair citronnée avec des reflets primevère et une belle brillance

Le nez est ouvert sur des arômes de fruits charnus et juteux qui évoquent la pomme mûre, la pêche au sirop. Il s'associe des notes d'épices (poivre blanc) ainsi que de fleurs séchées et d'herbes à infusion (verveine). Des nuances pâtissées de tarte au citron et de zeste frais apportent une touche de maturité.

L'attaque en bouche est franche et fraîche avec une évolution douce, mais sans lourdeur. Le vin garde toute sa tension et une touche d'orange amère fait saliver sur la finale.

Champagne de toutes les occasions, intimiste et gastronome, et avec ... Une terrine de canard à l'orange. Ce champagne peut être le compagnon de vos repas.

VIELLISSEMENT	5 ans
DEGRÉ D'ALCOOL	12 %
DOSAGE	8 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/>

