

# Grand Vintage 2017

## Brut

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

C'est un Champagne complexe et mature pour un dîner d'épicuriens

### Fruit d'une grande année

### L'Expression de la maturité

Une belle robe dorée brillante est la parure de cette cuvée. Elle est réhaussée par une effervescence crémeuse et des chapelets de bulles très fines.

Les arômes sont mûrs et aboutis. On perçoit des arômes de miel et de fleurs séchées, des senteurs de fruits passerillés (raisin sec, abricot sec) et des notes de citron confit. Des nuances de blé mûr et de pâte sablée amène une note pâtissée et gourmande.

L'attaque en bouche est d'une étonnante fraîcheur. L'impression miellée et confite se confirme, soutenue par une belle vivacité qui confère de la légèreté à l'ensemble. Cette impression acidulée persiste jusqu'en finale où ressortent les agrumes confits.

Champagne de toutes les occasions, intimiste et gastronome, et avec ... Pot au feu de volaille aux huîtres et cèpes caramélisés, un homard.

<b>VIELLISSEMENT</b>	7 ans
<b>DEGRÉ D'ALCOOL</b>	12 %
<b>DOSAGE</b>	6 g/l
<b>FORMAT</b>	Bouteille (75 cl)
<b>PACKAGING</b>	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/>

