



La Gamine

Extra - Brut

100% Chardonnay

Cette cuvée est à déguster en petit groupe d'épicuriens, en apéritif ou tout simplement pour le plaisir de déguster une belle cuvée dans aucun accompagnement, afin de saisir toutes les nuances de la cuvée.

Fraîche et Gourmande

A l'œil, ce vin montre une mousse blanche et crémeuse qui met en exergue une robe dorée et scintillante.

Le nez révèle un ensemble aromatique de fleurs blanches (tilleul, jasmin), d'agrumes frais et confits. Il s'y ajoute des notes de pâte sablée, de beurre frais et de vanille.

La bouche est fraîche en attaque. L'ensemble agrumes-fleurs se développe et persiste longuement. La finale est douce et crémeuse.

La cuvée La Gamine est élevée en Eggonum, un contenant ovoïde en chêne français qui favorise une circulation naturelle des lies fines. Cet élevage dynamique apporte volume, texture et complexité, tout en préservant la fraîcheur et la pureté aromatique du vin. Grâce à une micro-oxygénation douce et maîtrisée, le bois accompagne l'évolution du vin sans marquer son expression, révélant ainsi tout l'équilibre, la finesse et l'identité de la cuvée.

Champagne de toutes les occasions, intimiste et gastronomique...

VIELLISSEMENT

3 ans

DEGRÉ D'ALCOOL

12 %

DOSAGE

2.9 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/>

