

2018



MILLÉSIME

BLANC DE NOIRS

GRAND CRU


MILLÉSIME 2015 | BLANC DE NOIRS

ASSEMBLAGE 65% PINOT NOIR, 35% MEUNIER


VIEILLISSEMENT 4 ANS SUR LIES | DOSAGE 6 g/L

BRUT GRAND CRU


TERROIR
100% MAILLY-CHAMPAGNE
SELECTION PARCELLAIRE

 Robe jaune paille aux reflets argentés agrémentée d'un cordon vif et élégant.

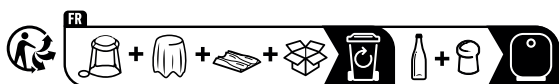
Straw yellow color with silver reflection embellished with a lively and elegant bubbles string.

 Le nez livre instantanément un bouquet riche de mangue, de banane plantain et de figue rehaussés harmonieusement par des fragrances d'épices. Après ouverture, les notes subtiles de bois exotique dévoilent le caractère racé de ce Champagne.

The nose instantly delivers a rich bouquet of mango, plantain and fig harmoniously enhanced by spice fragrances. After opening, the subtle notes of exotic wood reveal the racy character of this Champagne.

 La bouche offre une attaque franche sur les fruits frais tels que la mirabelle et la poire. Elle révèle un bel équilibre entre richesse et tension avec une structure complexe. La fraîcheur des agrumes s'entremêle parfaitement aux arômes de gelée de coings pour livrer une finale savoureuse.

On the palate, the attack is lively with aromatic of fresh fruits such as mirabelle plums and pears. It reveals a beautiful balance between richness and tension with a complex structure. The freshness of citrus fruits blends perfectly with the aromas of quince jelly to deliver a tasty finish.



IT			
BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
GL71	ALU 41	FE 40	FOR 51
VETRO	ALLUMINIO E METALLO	ALLUMINIO E METALLO	SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA			RACCOLTA DIFF. DEDICATA