



Millot

PÈRE & FILS

CHAMPAGNE

BRUT CHARDONNAY

FINESSE & FRAÎCHEUR

ASSEMBLAGE : Chardonnay 100%

VIGNOBLE : Sol argilo-calcaire.

VIÉILLISSEMENT : Sur latte 3 ans.

DOSAGE : 9g/L brut.

ÉLEVAGE : Fermentation malolactique, cuve inox thermo-régulée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est satinée avec de jolis reflets jaunes pâles.

Le nez dévoile de délicats arômes fleurs blanches, agrumes et fruits frais.

En bouche, l'attaque est franche, acidulée et minérale.

Cette cuvée se caractérise par sa grande finesse et sa fraîcheur.

Ses fines bulles offrent une effervescence soyeuse et élégante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 7°C.

FLACONNAGES : Bouteille 0,75 L et magnum.

