



Millet

PÈRE & FILS

CHAMPAGNE

CUVÉE PRIVILEGE

COMPLEXITÉ & MATURITÉ

ASSEMBLAGE: Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%, (dont 5% de fût de chêne)

VIGNOBLE: sol argilo-calcaire.

VIÉILLISSEMENT: sur latte 6 ans.

DOSAGE: 7g/L/Brut

ÉLEVAGE: fermentation malo-lactique, cuve inox thermo-régulée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée s'habille d'une robe jaune paille et offre des reflets brillants.

Son nez complexe dévoile des arômes de coings et fruits confits.

En bouche, l'attaque demeure sincère avec des notes de pain grillé et de miel.

Cette cuvée mûre et constante accompagne à merveille l'apéritif et peut éventuellement glisser sur vos repas.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 7°C

FLACONNAGES: Bouteille 0,75 L

