CHAMPAGNE
MILLOT
Père & Fille

BRUT DISTINCTION

PUISSANCE & ÉLÉGANCE



ASSEMBLAGE: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay.

VIGNOBLE: sol argilo-calcaire.

VIÉILLISSEMENT: sur latte de 4-5 ans.

DOSAGE: 7g/L/Brut

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

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe or offre de jolis reflets brillants.

Le nez expressif dévoile des notes fruitées de pêches jaunes, pommes et poires.

La bouche est riche avec beaucoup de volume et de matière.

La finesse des bulles sublime la rondeur et le caractère charnu du pinot noir.

Cette cuvée gourmande et rafraîchissante accompagnera à merveille vos apéritifs.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 7°C

FLACONNAGES: Bouteille 0,75 L, demi et magnum.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE