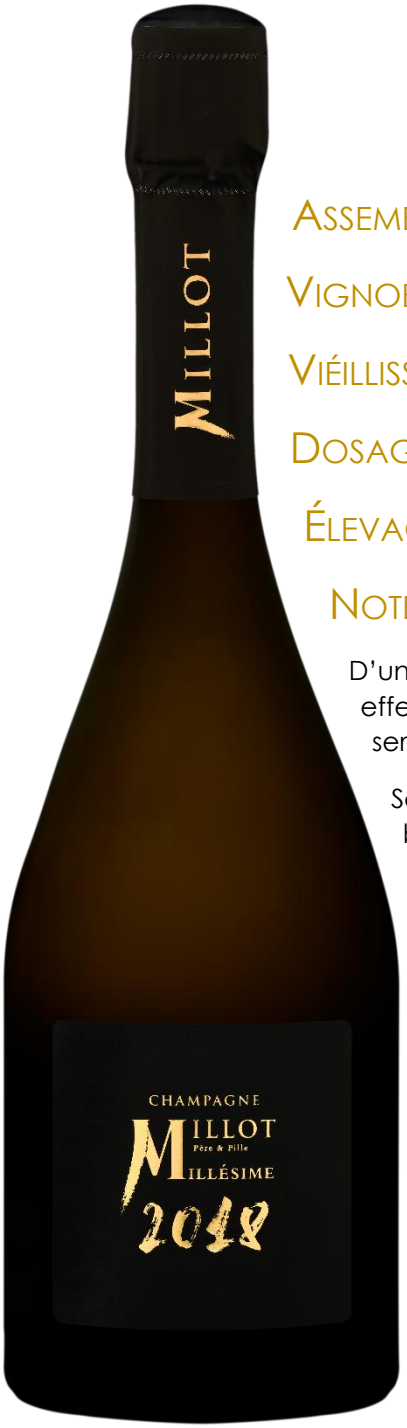
CHAMPAGNE
MILLOT
Père & Fille

MILLÉSIME 2018

SUBTILITÉ & AUDACE



ASSEMBLAGE: Pinot Noir 50%, Chardonnay 50% dont 7% fût de chêne

VIGNOBLE: sol argilo-calcaire.

VIÉILLISSEMENT: sur latte 7 ans.

DOSAGE: 5g/L/Brut

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

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une couleur jaune doré, ce champagne se pare d'une très belle effervescence. De plus, une mousse crémeuse et persistante se dessine lors du service.

Son nez est complexe et très expressif sur des notes de viennoiseries briochées. On retrouve également des notes de fruits jaunes confits, pâte de fruits ainsi que de légères notes de raisins secs, d'amandes torréfiées et de noix.

À la mise en bouche, on découvre un vin frais avec une attaque franche et vive. On distingue des arômes de fruits jaunes mûrs ainsi que des notes épicées qui lui confèrent gourmandise et onctuosité, le tout renforcé par une très belle longueur.

Malgré sa maturité, ce vin est rafraîchissant et offre une jolie fraîcheur grâce à son assemblage élaboré.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 7°C

FLACONNAGES: Bouteille 0,75 L, magnum et jéroboam

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

.