CHAMPAGNE MILLOT Père & Fille

CUVÉE PRIVILEGE

COMPLEXITÉ & MATURITÉ



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

VIGNOBLE: sol argilo-calcaire.

VIÉILLISSEMENT: sur latte 8 ans.

DOSAGE: 5g/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 mature et consistante accompagne à merveille l'apéritif et peut éventuellement glisser sur vos repas.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 7°C

FLACONNAGES: Bouteille 0,75 L

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE