

Emotions



INFORMATIONS TECHNIQUES

Type de Champagne: assemblage - brut (11gr)

Assemblage: 30 % Pinot Noir, 70 % Pinot Meunier

Vin de Réserve : 30 % Millésime : 2019-2020

Âge moyen des vignes : 40 ans

Type de sol: sol glaiseux, marne pierreux

Vendange: manuelle. Equilibre sucre / acide

 ${\it Vinification:}\ {\it Traditionnelle}\ {\it en}\ {\it cuve}\ {\it inox}\ {\it et}\ {\it émail}, {\it fermentation}$

malolactique effectuée



DÉGUSTATION

Nous vous conseillons de consommer ce champagne dans les 4 prochaines années.



Or flatteur, bulles délicates et envoutantes



Gouleyant fruité et floral



Douceur rafraichissante, Rondeur et souplesse fruitée en bouche. Sensation charnue.



5°-6



FLACONNAGE





ACCORDS METS ET VIN:

Sublimez vos repas avec cette nouvelle cuvée *Emotions*!

Tout en rondeur, cette cuvée a murie patiemment en cave, elle vous surprendra par son goût chaleureux, elle s'accordera parfaitement avec vos mets festifs.

Il est le compagnon privilégié pour envoûter vos convives lors d'un apéritif gourmand et ne laissera personne indifférent, ou en accompagnement d'un dessert de fruits frais.

Médaille d'Or : Concours Féminalise 2024