

Édition limitée : Cuvée de Noël 2023

Le temps d'un hiver, la cuvée de Noël vous donnera l'opportunité de goûter un champagne exclusif issu de nos archives ou de nos expériences.



Cépage

Chardonnay



Terroir

Le Mesnil-sur-Oger et
Oger, Grands crus



Vinification

Fermentation à basse
température



Vieillessement

8 ans de vieillissement
sur lattes



Dosage

Brut 2g/L



Dégustation

Vin gourmand, citronné,
brioché & minéral.



Notes de dégustation par Sophie Signolle-Gonet

Une robe or intense.
Nez évolutif. D'abord des fruits mûrs frais et un soupçon de sucre de canne.
Puis un brioché sucré et citronné.

En bouche, une bulle perlante de plus en plus fine. Une légèreté citronnée
qui perdure en bouche et une rondeur velouté pour ravir les papilles.

C'est un champagne festif qui accompagnera vos fêtes de Noël de l'apéritif
au dessert.