

PERLE DE LUMIERE



L'effervescence est vive et produit un mince cordon de mousse.

La robe est d'une jolie teinte vieil or.

Le vin est limpide et brillant.

Le premier nez est fin avec des touches de fleurs blanches (aubépine).

A l'aération, des notes de fruits confits à chair jaune se révèlent harmonieusement assorties à de petits arômes d'épices douces, de torréfaction.

La bouche est ronde et parfaitement équilibrée. Des arômes de fruits secs soutenus par des notes acidulées (agrumes confits) apportent un caractère rafraîchissant en finale.

Assemblage :
100% Chardonnay
Vendange 2015, 30% vin de réserve de 2014

Dosage : 6g/l

Flaconnage :
Bouteille (75cl)

