

## SECRET DE CAVE



Cette cuvée bénéficie d'un vieillissement sur lies de cinq ans minimum.

Assemblée à partir des trois cépages champenois traditionnels et des vins de réserve, ce vin présente une vive effervescence alimentant un cordon de mousse blanc persistant.

Sa robe jaune bouton d'or présente un éclat lumineux.

Au nez, c'est un vin puissant et élégant portant des arômes de fruits confits et d'amande grillée.

Sa complexité s'exprime par une touche de café grillé et de pain d'épices avec pour finale, une pointe de réglisse.

Après une attaque en bouche franche et délicate, puis une bouche élégante et structurée, la finale est longue et douce (pain grillé)

Assemblage :

35% Chardonnay

10% Pinot Noir

55% Pinot Meunier

Vendange 2011, 40% de réserve de 2010

Dosage : 6g/l

Flaconnage :

Bouteille (75cl)

