

CUVÉE CLASSIC



Assemblage* : 60% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir.

Viellissement : 2 ans minimum.

A l'œil : la robe est jaune dorée, la mousse fine forme un joli cordon persistant et révèle une belle brillance.

Au nez : le bouquet fruité et parfumé dévoile des arômes de fruits frais : groseille et fruits à noyau. A l'aération, on découvre des notes d'agrumes et de zestes d'orange ponctuées par une touche de fleurs séchées et de fruits secs.

Au palais : l'attaque est fraîche et souple, dévoilant une belle charpente. La finale est plaisante et équilibrée.

C'est un Champagne d'apéritif de caractère, un vin que l'on aime partager à tous moments en famille ou entre amis.

Blend* : 60% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir.

Ageing: at least 2 years.

Appearance: a golden yellow colour, its fine mousse forms an attractive constant stream of bubbles to offer a beautiful lustre.

Bouquet: the fragrant, fruity bouquet reveals aromas of fresh fruit (redcurrants and stone fruit). With aeration, notes of citrus fruit and orange zest emerge, punctuated by a touch of dried fruit and flowers.

Mouthfeel: the attack is fresh and supple, unveiling a superb structure. A well-balanced and pleasant finish.

This is an aperitif Champagne of great character, a perfect wine to be shared on any occasion.

CUVÉE CLASSIC

