

NOBLE VINTAGE



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

Viellissement : 5-8 ans minimum.

A l'œil : la robe est jaune dorée avec une brillance parfaite, sa belle effervescence de fines bulles forme un cordon crémeux et persistant.

Au nez : agréable, ouvert et parfumé, il révèle des arômes de fruits doux, pêche, abricot et confiture de prune. A l'aération, s'expriment des notes de fruits secs, figue, amande et fruits confits, pour laisser place en finale à des notes d'épices et une pointe de grillé.

Au palais : puissant, fruité et structuré, il dévoile une grande longueur sur la finale.

C'est un Champagne unique, fruit d'une seule année de récolte, savante alliance de noirs et de blancs qui en fait un grand vin, de ceux que l'on n'oublie pas.

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

Ageing: at least 5-8 years.

Appearance: a golden yellow colour with a perfect sheen, the delicate bubbles' superb effervescence forming a creamy, persistent stream.

Bouquet: agreeable, open and fragrant, it reveals the sweet, fruity aromas of peach, apricot and plum jam. With aeration, notes of dried fruits, figs, almonds and candied fruits emerge, giving way at the finish to spices and a roasted touch.

Mouthfeel: intense, fruity and structured, it reveals a finish of great persistence.

This is a unique Champagne and is made from a single harvest, the skilful combination of black and white grapes making it a great wine - not a wine you'll forget.

NOBLE VINTAGE

