

### ÉLABORATION

<b>Assemblage</b>	40% Pinot Noir 40% Chardonnay 20% Meunier
<b>Origine</b>	Côte des Bar
<b>Fermentation</b>	Cuves inox 100% malolactique
<b>Viellissement</b>	7 ans en bouteille
<b>Dosage</b>	BRUT 8g/L (+/- 1g)

### DÉGUSTATION

<b>À l'oeil</b>	Or doré.
<b>Au nez</b>	Herbes séchées, praline.
<b>En bouche</b>	Charnu et ample, notes de fruits cuits compotés. Belle longueur en bouche.
<b>À table</b>	Plats de cuisine traditionnelle française : poulet de Bresse ou veau en blanquette. Plats typiques de l'Est : Baeckeffe, flammekueche et tarte Tatin.
<b>Conseil de service</b>	Servir à 8-10 °C



Ce Champagne à la robe d'un or doré éblouissant charme par ses arômes subtils d'herbes séchées et de praline. En bouche, il se révèle charnu et ample, avec une texture soyeuse et des saveurs généreuses de fruits cuits. La finale, longue et gourmande, prolonge le plaisir.

Parfait avec des plats traditionnels comme le poulet de Bresse, la blanquette de veau, ou des spécialités de l'Est telles que le Baeckeffe, la flammekueche ou la tarte Tatin.

### ENGAGEMENTS



### COFFRET



Bouteille