



SOIRÉES PARISIENNES

Millésime 2004

Le Brut Soirées Parisiennes, dont le premier millésime fut élaboré en 1988, a vu son assemblage se modifier au fil du temps, avec une montée en puissance du Chardonnay. Cette cuvée parvient à maturité après plus de six ans dans nos caves.

Assemblage

55% Chardonnay
45% Pinot Noir

Dégustation

A l'oeil

Une robe jaune dorée. Remarquable finesse de bulles, légères.

Au nez

Ce vin s'ouvre sur des notes fruitées telles que l'abricot et la pêche de vignes. Il développe ensuite des arômes gourmands de fruits confits et de pain d'épices.

En bouche

La bouche révèle une belle attaque, franche, puis des caractères plus épicés comme la cannelle. Le dosage discret permet d'apprécier pleinement l'élégance et la subtilité de ce champagne de fête.

Formats existants

Bouteille, magnum et jéroboam.