



SOURIRE DE REIMS

Millésime 2003

Cette cuvée est élevée pendant près de dix ans dans nos caves puis repose de six mois à un an après dégorgement. C'est le parfait champagne de dégustation pour les amateurs de vins complexes.

Assemblage

60% Chardonnay
40% Pinot Noir

Dégustation

A l'oeil

Robe or pâle sobre et élégante.

Au nez

Le nez débute sur des notes aériennes de fleurs blanches et de pêche.

En bouche

La bouche équilibrée et harmonieuse laisse entrevoir le grand potentiel de ce vin.
La finale toute en finesse conserve une belle fraîcheur, avec une élégance et une longueur remarquable.

Formats existants

Bouteille et magnum.