

Angélique Brisson

Champagne

BRUT TRADITION

Cépage

40% pinot noir – 43% Meunier

17% Chardonnay – 20% vin de réserve

Secteur : Côte des Bar

Degré d'alcool : 12% vol.

Dosage : 7.5 g/L

La dégustation

Robe d'un bel or éclatant, brillante, traversée de fines bulles vives et persistantes.

Un nez expressif et frais, marqué par des notes de fruits à chair blanche, de pêche et de poire, relevé d'une touche florale et de nuances briochées élégantes.

Une mise en bouche qui se révèle équilibrée entre tonicité et gourmandise. Une attaque soutenue par une fraîcheur alors que la matière s'épanouit sur des notes de fruits confits.



Accords parfaits :

- * Poissons à chair ferme (dorade, thon)
- * Volailles à chair blanche,
- * Fromages à pâte molle et croute naturelle (chèvre frais)

