



MILLESIME

Extra-Brut



CHAMPAGNE

SORET-DEVAUX

à Colombé-le-Sec

Les Millésime font l' éloge d' années exceptionnelles, on y trouve toute la dimension de l'année 2016: Il s'illustre par sa minéralité, se distingue par son expression magnifique du terroir Kimméridgien.

60% CHARDONNAY - 40% PINOT NOIR

VINIFICATION EN PRESSEUR TRADITIONNEL EN BOIS.

O E I L

Ce Millésime dévoile une robe dorée claire accompagnée d'une effervescence fine et légère laissant place à un élégant cordon.

N E Z

Le premier nez laisse paraître des notes exotiques comme l'ananas et la mangue. Puis des arômes matures et complexes de viennoiseries s'imposent.

B O U C H E

En bouche, la fraîcheur de ce champagne est séduisante et sa mousse est crémeuse. Ces notes citronnées, exotiques et minérales révèlent son caractère vif et ciselé. La fin de bouche légèrement beurrée et toastée s'exprime tout en harmonie et en élégance.

U N M O M E N T D E D É G U S T A T I O N

Un champagne à déguster à l'apéritif accompagné de noix de saint-jacques, de verrines guacamole/crevettes ou tomates cerises/ricotta.