

|                                |                                                   |
|--------------------------------|---------------------------------------------------|
| Région                         | Champagne                                         |
| Appellation                    | Champagne                                         |
| Producteur                     | Coopérative Régionale des Vins de Champagne       |
| Contenance                     | 75cl                                              |
| Cépages                        | 50% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 17% Pinot Meunier |
| Temp. de service               | 7 à 8°                                            |
| Durée de garde                 | 1 an                                              |
| Accords avec familles de plats | APERITIF<br>DESSERTS                              |

## Commentaire de dégustation

La robe est d'une belle couleur jaune d'or. Le nez s'oriente d'abord sur des notes citronnées et mentholées. Ensuite, il nous conduit dans un monde légèrement grillé entre épices et aromates, entre sève et eucalyptus. Le chardonnay est vraiment dominant. Au palais se développent des saveurs subtiles de mirabelle. La vivacité marque sa présence dans la finesse et la dentelle. Cet assemblage s'épanouit dans un monde à peine torréfié en donnant une finale vanillée chaude et généreuse. C'est un vin de convivialité, un vin universel, un produit de plaisir, de spontanéité. Apprécié particulièrement en dehors des repas, on le savourera accompagné d'amuse-bouches frais et raffinés comme des mini-brochettes de fruits frais, des cerises, des dés de gingembre confit.

