



EXPERTISE 7

La quintessence de la Maison

ASSEMBLAGE

75 % Pinot Meunier, 25 % Chardonnay,
40 % de vins de réserve, assemblage de 7 millésimes
30 % de vin élevé en fût de chêne



CARACTÉRISTIQUES

- 7 ans de vieillissement
- EXTRA-BRUT 5 g / L
- Complexité

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Une cuvée puissante qui s'accorde à merveille sur un foie gras mi-cuit, sur un magret de canard au miel ou bien sur un plateau de fromages avec de la tomme aux fleurs ou un brie truffé.

D'APRÈS NICOLAS BOUCHÉ

Un équilibre parfait entre puissance, complexité, fruité et rondeur pour ce multi-millésimé ayant pris le temps de s'épanouir 7 ans dans nos caves, pour un plaisir authentique.



ARÔMES ET SAVEURS



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe d'un jaune or éclatant, laissant apparaître un fin cordon de bulles. Un nez complexe avec des arômes miellés et floraux, de fruits confits. Une bouche fraîche et vive sublimée par des saveurs d'abricots secs, subtilement boisé.

EN CAVE
12-17°C

GARDE
6 ANS

SERVICE
10-12°C



Bouteille



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération