



# MILLÉSIME 2011

*Le Millésimé de la Maison*

## ASSEMBLAGE

75 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay,  
100 % de vins provenant de la vendange 2011  
30 % de vin élevé en fût de chêne



## CARACTÉRISTIQUES

- 12 ans de vieillissement
- EXTRA-BRUT 4 g / L
- Complexité

## ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Un champagne de 12 ans d'âge doté d'une grande fraîcheur. Il accompagnera élégamment un début de repas comme un plateau de fromages style Beaufort ou Comté.

Un Millésime mêlant fraîcheur et caractère.

## D'APRÈS NICOLAS BOUCHÉ

Après un long séjour de 12 ans en cave, ce Millésime devient un magnifique champagne solaire et racé, adaptable à plusieurs occasions. Une cuvée surprenante, à découvrir.



## ARÔMES ET SAVEURS



## NOTES DE DÉGUSTATION

Une jolie robe paille doré animée d'une bulle généreuse. Au nez un mélange de vanille et de caramel vous font voyager vers une dégustation en bouche fraîche avec des saveurs d'écorce d'orange, de vanille.

EN CAVE  
12-17°C

GARDE  
8 ANS

SERVICE  
10-12°C



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