

CHAMPAGNE



VICTOIRE

Victoire 2017 – Edition Limitée



Bouteille peinte en noir brillant
Habillage en étain
Production limitée

LE MILLÉSIME 2017

L'année 2017 fut une année très atypique. Malgré le gel en avril, le printemps fut très ensoleillé et suivi d'un été très chaud. Mais des pluies diluviennes sont tombées à la fin du mois d'août. Les vendanges ont donc été précoces et la récolte fut prometteuse : de magnifiques Chardonnays ainsi que des Pinots très juteux.

TERROIRS

AOC Champagne 1er Cru
Pinots Noirs et Meuniers issus de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne
Chardonnays issus de la Côte des Blancs

ASSEMBLAGE

50% Chardonnay
40% Pinot Noir
10% Meunier

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur :

Une robe d'un jaune doré intense.

Nez :

Un nez légèrement boisé qui s'ouvre sur des arômes de noisette fraîche.

Bouche :

Une bouchet ronde, des arômes briochés très équilibrés.
Une fin de bouche sur le citron confit.

ACCORD METS ET VIN

Côte de veau dorée au sautoir, purée à la truffe noire.