



Un trésor synonyme de famille, transmission et savoir-faire.



 entre 8° et 10°C



## DEMI-SEC

### VINIFICATION

**Terroir :** Montagne de Reims

**Assemblage :**  
50% Pinot Noir  
30% Chardonnay  
20% Meunier

**Dosage :** 40 g/l

### La DÉGUSTATION

**Couleur :** Une robe jaune doré brillante, un beau cordon de bulles.

**Nez :** Un premier nez expressif, dominé par des arômes de fruits confits à chair blanche (pomme mûre, pêche) suivis de notes plus complexes de miel, de pâte d'amande.

**Bouche :** Une attaque douce et onctueuse, portée par un dosage généreux. On retrouve les fruits confits et le miel perçus au nez, avec une finale douce et harmonieuse.

### ACCORDS mets et vin

En apéritif ou avec un dessert aux fruits.