



Bouteille peinte en or Étiquette en étain

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 Chardonnay ainsi que des Pinots très juteux.

TERROIRS

AOC Champagne ler 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

54% Chardonnay 32% Pinot Noir 14% Meunier

Dosage

8 g/L

Notes de dégustation

Couleur:

Une robe d'un jaune doré intense.

Nez:

Un nez légèrement boisé et noble recouvre la noisette fraîche et huileuse, et les épices colorées exhalent leurs parfums enchanteurs

Bouche:

Une bouche vive et ronde, des arômes boisés équilibrés. Une fin de bouche gourmande et harmonieuse.

ACCORD METS ET VIN

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

www.champagnevictoire.com L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

