

CHAMPAGNE
FONDÉE EN 1869

VICTOIRE

EPERNAY-FRANCE

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



 entre 8° et 10°C



PREMIER CRU



Vinification

Terroir : Montagne de Reims

Assemblage :

80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Dosage : 10 g/l



La dégustation

Couleur : Une robe or pâle aux reflets légèrement dorés.

Nez : Un premier nez tout en élégance et finesse. Il est dominé par des arômes d'agrumes confits (yuzu, citron caviar) suivis de notes briochées et toastées.

Bouche : Une attaque entre acidité et rondeur. La structure est puissante accompagnée de notes fruitées (mirabelle, pêche de vigne) et amères à travers lesquelles le Chardonnay s'exprime.



Accords mets et vin

En apéritif ou avec un tataki de thon rouge, huile de sésame et sauce soja.