

M

CHAMPAGNE MONT-HAUBAN

à MONTHELON

Millésime 2012

1/3 Chardonnay 1/3 Pinot Noir 1/3 Meunier

Vin issu exclusivement des raisins de la vendanges 2012

Brut: 3 g/L

Vinification : Cuves thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement de 11 ans en cave.

Vendanges : Manuelles

Flaconnage: Bouteilles 75cL

À l'œil

La robe dévoile une belle couleur jaune paille et brillante avec des reflets cristallins. L'effervescence est fine et délicate.

Nez

Complexe, le bouquet aromatique du Millésime 2012 se découvre progressivement. Des notes d'abord confites et gourmandes avant de laisser place à l'expression du fruit.

Bouche

Au palais, une attaque surprenante par la tension et la fraîcheur de ce champagne. En milieu de bouche, des notes gourmandes de fruits rouges procure une sensation de suavité délicate.

Accords mets / champagne

Fruits de mer, poissons nobles, volaille ou encore de fromages à pâte pressée cuite (Comté jeune, Beaufort).