

130 ANNIVERSARY



Cuvée symbolique, la 130 Anniversary, Millésime 2015 Extra-Brut raconte l'histoire unique de la Maison. C'est un champagne au style moderne et audacieux.

DÉGUSTATION

130 Anniversary, Millésime Extra-Brut 2015 est un vin où le Pinot Noir (70%) explose de fruit et de gourmandise, tandis que le Chardonnay (30%) révèle une belle minéralité et une magnifique acidité. Elevé en bouteille sur lies pendant plus de 8 ans, il surprend par sa fraîcheur et sa minéralité, grâce à son dosage extra-brut de 4 g/L.

ROBE Jaune or, avec des bulles fines et élégantes.

NEZ On décèle un premier nez très gourmand, où les arômes de fruits à chair blanche dominent, avec des notes de poire juteuse, de coing et de pêche blanche. Viennent ensuite des notes de fleurs blanches délicates (jasmin et acacia), puis des arômes plus subtils de dragées et de noisettes grillées.

BOUCHE L'attaque est à la fois fraîche et crémeuse. La bouche est pleine et gourmande. Des notes citronnées, briochées puis minérales se succèdent pour finir sur des arômes de zestes d'agrumes (citron) élégants et persistants.

ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Pour sublimer votre expérience nous vous proposons des saveurs harmonieuses en accord avec ce champagne, telles que des amuse-bouches, des canapés dînatoires, un plateau de fromages ou encore avec de la volaille cuite à basse température et ses raviolis.

