

BRUT SÉLECTION

« Le Plaisir »



L'assemblage : 70% pinot noir, 30% chardonnay.

L'oeil : une très belle robe or jaune pâle fait frémir une mousse fine et persistante. Elle est brillante, lumineuse et limpide.

Le nez : le nez est souriant grâce à une alliance vivifiante de notes florales et fruitées à l'accent de gourmandise. On y décèle l'acacia, l'aubépine, la pêche, la poire et l'abricot, le tout relayé par des notes fraîches d'agrumes et de citronnelle.

La bouche : la bouche est agréable et fraîche avec un bel équilibre entre l'acidité et la maturité. Nous retrouvons le fruité qui nous a tant séduit au nez, augmenté de fines notes grillées et épicées.

Champagne de plaisir, synonyme de convivialité, à partager à tout moment.

Accord mets et vin : je le servais à l'apéritif pour accompagner les amuse-bouche et trinquer à l'amitié.