



CHAMPAGNE
MINARD
& filles



Champagne Minard & Filles.

Cuvée Abigaël Brut.

60% Pinot Meunier,

20% Chardonnay, 20% Pinot Noir.

Dosée à 10g, en 75 cl.

Viellissement en cave : 3 ans.

Ce champagne, à la robe or pâle teintée de reflets verts, présente une bulle fine et délicate.

Le premier nez est fruité, sur des arômes de fraise et de cassis. Viennent ensuite des senteurs de zeste d'orange, rehaussées par quelques notes de fleurs d'acacias.

L'attaque en bouche tout en finesse nous permet de retrouver des arômes de fraise des bois et de groseilles, teintés de quelques notes de miel.

La finale surprendra par sa fraîcheur et ses discrètes notes citronnées.

Ce champagne pourra être servi à l'apéritif et accompagnera idéalement un Parmentier de canard aux patates douces ou encore un tiramisu fraise-abricot.

*Médaille d'or au concours des Vignerons Indépendants
2018.*

Médaille d'argent au concours Feminalise 2018.