



CHAMPAGNE MINARD *& filles*



Champagne Minard & Filles.

Cuvée Eléonor Brut.

Rosé de Saignée.

50% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier.

Vieillessement en cave : 3 ans.

Ce champagne obtenu par macération de grappes de pinot noir et de meunier, présente une belle robe rubis.

L'effervescence est discrète et laisse échapper une kyrielle de fines bulles.

Le tout premier nez est dominé par la fraise des bois et la myrtille. Apparaissent ensuite des arômes de cassis et de cerise à l'eau de vie, le tout rehaussé par de discrètes notes de réglisse.

L'attaque est puissante sur des arômes de confiture de fraise et de groseille. Viennent ensuite des notes de grenadine, de cranberry et de framboise.

La finale est structurée avec en toute fin de bouche de discrètes effluves torréfiés.

Dosée à 9g en 75 cl.

Un rosé tout en finesse, friand, élégant et vineux.

Idéal à l'apéritif, en accompagnement d'un foie gras aux figues ou encore d'une charlotte aux fraises.

Médaille d'argent au concours des Vignerons Indépendants 2017.

Référencée au guide Hachette des vins 2019.

Dosée à 5g en 75 cl.

L'expression naturelle de ce champagne est respectée par son dosage en liqueur Extra-Brut.

Ce Champagne très rare, issu d'une seule vendange, sera apprécié sur les viandes grillées ou à l'apéritif.

Dosée à 17g en 75 cl.

Son dosage plus généreux en liqueur, vous emportera sur un nuage de douceur et de légèreté gourmande.

Ce Champagne très rare, issu d'une seule vendange, sera apprécié à l'apéritif, sur des mets sucrés-salés ou accompagné d'un dessert fruité.