



CHAMPAGNE MINARD *& filles*



Champagne Minard & Filles.

Cuvée Ondine Brut.

70% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier.

Dosée à 10g en 37,5 cl ou 75 cl.

Vieillessement en cave : 3 ans.

Ce champagne présente une jolie robe couleur or blanc. L'effervescence est fine et délicate et engendre un cordon crémeux persistant.

Le premier nez est très frais sur des fruits comme la mirabelle et la poire. A l'aération viennent des senteurs de fleurs de sureau, de pêche au sirop, le tout rehaussé par une subtile note citronnée.

L'attaque en bouche est généreuse et franche avec des arômes de pêche et nectarine. Apparaissent ensuite des senteurs de fleurs séchées, d'amandes grillées et en finale une légère touche vanillée.

Le dosage maîtrisé de cette cuvée lui confère une belle longueur et laisse apparaître quelques notes grillées. L'ensemble est riche, gourmand bien équilibré, avec du caractère.

Un champagne que l'on servira à l'apéritif, ou sur des mets plus fins comme du homard grillé ou une poêlée de Saint Jacques.

Médaille d'or au concours mondial des Féminalises 2017.

Référencée au guide Hachette des vins 2019.

Dosée à 17g en 75 cl.

Un champagne légèrement plus sucré que l'on servira à l'apéritif, sur des mets sucrés-salés ou sur un dessert fruité.