



CHAMPAGNE MINARD *& filles*



Champagne Minard & Filles.

Cuvée Millésime 2016.

80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay.

Dosée à 5g.

75cl.

Vieillessement en cave : 3 ans.

La robe jaune dorée de ce champagne présente une bulle fine et délicate.

Le nez discret aux notes de silex et de coing révèle peu à peu sa complexité avec des arômes de fruits jaunes, de miel d'acacia et de fruits secs.

La bouche surprend par sa fraîcheur et sa richesse. L'attaque est ample et dévoile une structure généreuse aux arômes de cassis et de cacao, avec une finale persistante sur le zest d'orange.

Ce champagne a été dosé en extra-brut pour respecter son authenticité.

Il sera idéal pour accompagner une volaille aux agrumes ou bien du poisson. Il se mariera également avec un parfait au chocolat ou un tiramisu aux Biscuits Roses de Reims.

Non présenté en concours.