# DENTELLES & CRINOLINES




## UN CHAMPAGNE DE HAUTE COUTURE

### CÉPAGES :

Assemblage 70% Pinot Noir & 30% chardonnay

### TYPE :

L'assemblage de cette cuvée a été mûrement réfléchi afin d'obtenir après vieillissement un vin élégant ne nécessitant qu'un dosage Extra Brut.

### DÉGUSTATION :

- Œil : Cette cuvée porte vraiment bien son nom. Dès le service, nous voyons une magnifique couleur or pâle faisant penser à la légèreté.
- Nez : Le nez est fin et délicat, on retrouve de nombreuses touches florales parsemées par des notes de fruits blancs comme la poire Williams. Des touches de vanilles viennent apporter de la complexité et encore plus de gourmandise.
- Bouche : La bouche est sur le même registre, un parfait équilibre entre finesse et onctuosité. Nous avons une entrée de bouche vraiment élégante et les fruits blancs apportent toute la gourmandise en final.

### DÉGUSTATION :

À consommer dans un grand verre à vin blanc pour développer toute l'aromatique.

Servir à 8-10°C lors d'un apéritif dînatoire.