



Millésime 2008

Un Champagne puissant, explosif sur des arômes de pâtes de fruits et fruits confits. Avec l'évolution, le développement d'arômes épicés confère à ce millésime une excellente harmonie.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Cépages : 1/3 Chardonnay – 1/3 Pinot Noir – 1/3 Meunier

Dosage : 6 g/L

Vin issu exclusivement à partir des raisins de la vendange 2008

Vieillessement en cave : minimum 11 ans

Température de service conseillée : 10°C – 12°C

DEGUSTATION :

Œil : Vieil or doré avec des reflets argentés. L'effervescence est délicate.

Nez : Le 1^{ER} nez est explosif sur des arômes de pâtes de fruits et de fruits confits. Dans le temps apparaissent des notes épicées et torréfiées.

Bouche : L'attaque est surprenante par sa puissance qui évoque les petits fruits noirs comme la mûre et la myrtille. A cela s'ajoute des arômes fumés et mentholés qui confèrent à ce millésime une excellente harmonie.

Accords : Ce millésime 2008, élégant et raffiné s'accommodera parfaitement avec un foie gras poêlé, un poulet sauce aigre douce ou des ris de veau.

MEDAILLES :

Gilbert & Gaillard 2018 :



CAVE

EMPREINTE
DE TEMPS & DE MATURITÉ



CHAMPAGNE
MONT-HAUBAN