



Zéro Dosage Millésime 2010

Un champagne avec beaucoup de personnalité dévoilé dans son plus simple appareil et mettant en lumière une année de récolte exceptionnelle : l'année 2010



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

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

Dosage : sans ajout de sucre – brut nature

Vin millésimé issu exclusivement de la récolte 2010

Viellissement en cave : 11 ans

Température de service conseillée : 10°C

DEGUSTATION :

Œil : Robe couleur paille aux des reflets or. L'effervescence est subtile.

Nez : Le premier nez dévoile beaucoup de fraîcheur avec une profusion d'arômes de fruits jaunes et de fruits confits. Cette sensation laisse ensuite place à des arômes de miel et de cire.

Bouche : L'attaque est fraîche avec une texture chaleureuse, très soyeuse, qui soutient les arômes épicés du vin. La longueur en bouche est importante. Viennent des arômes de fruits jaunes puis de pain d'épices.

Accords : Un Champagne de caractère qui sublimera un fondant au chocolat.



CAVE

EMPREINTE
DE TEMPS & DE MATURITÉ



CHAMPAGNE
MONT-HAUBAN