

PRESTIGE MILLÉSIME-BRUT



Ce Champagne est élaboré en quantité limitée, sur les grandes années uniquement et provient d'une seule année de vendange.

Cépages

20 % Pinot noir, 20 % Pinot Meunier, 60 % Chardonnay

Terroirs

Argilo-calcaires

Vinification

Première fermentation en cuve inox Fermentation malolactique bloquée

Dosage

9 gr/l

A l'œil

Belle effervescence avec la formation d'un cordon de mousse fin et persistant. La robe est jaune paille avec un éclat étincelant.

Au nez

Un premier nez raffiné sur des arômes floraux (violette et fleurs séchées). Puis présence d'agrumes de type orange et mandarine ainsi que des notes d'épices douce et de cannelle.

En finale,

une touche de pain grillé.

En bouche La bouche est ronde et souple, l'ensemble est généreux avec une belle maturité. Bonne longueur en bouche. Dégustation et service Un Champagne d'apéritif.

Capsule personnalisée.

CHAMPAGNE MONDET

2 rue Dom Pérignon

51480 Cormoyeux

Tél : 03.26.58.64.15

Fax : 03.26.58.44.00

champagne.mondet@wanadoo.fr