

## DEMI – SEC SELECTION

C'est un Champagne raffiné qui reçoit l'apport de vins de réserve des récoltes précédentes et vieillit un minimum de 4 années dans nos caves.

Disponible en bouteille 75 cl.

**Cépages** 65% Meunier, 20% Pinot Noir, 15 % Chardonnay

**Terroirs** Argilo-calcaires

**Vinification** Première fermentation en cuve inox.

**Dosage** 32 gr/l avec notre liqueur maison élaborée avec du sucre de canne et des vins de Champagne vieillit 2 années en fut de chêne.

**A l'œil** La robe est jaune or pâle. La collerette de mousse est crémeuse et persistante.

**Au nez** Un premier nez élégant avec des arômes d'agrumes (orange), puis présence de fruits frais doux (pomme - poire). En finale, une touche de cire et de miel.

**En bouche** La bouche est douce, ample et sucrée. La note finale est tendre avec une belle rémanence.

**Dégustation et service** En accord parfait avec la gourmandise, ce Champagne accompagnera agréablement tous vos desserts.

A déguster également avec des toasts de foie gras.

Il peut être utilisé dans des cocktails ou servit sur glace dans un grand verre avec trois glaçons et quelques gouttes de citron vert.

