

CUVÉE N°1

TÊTE DE CUVÉE

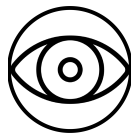
DÉGUSTATION

Issu du millésime 2020, une année solaire ayant permis d'atteindre une belle maturité tout en conservant une remarquable fraîcheur, ce champagne allie puissance, finesse et élégance. Sa robe jaune pâle aux reflets verts est animée par une effervescence fine et persistante. Le nez révèle une élégante expression saline évoquant la coquille d'huître, enrichie de notes de beurre, de crème, d'abricot frais, d'agrumes et de délicates nuances pâtisseries. En bouche, l'attaque est vive et ciselée, portée par des arômes de citron et de citron vert. La finale, longue et harmonieuse, séduit par sa fraîcheur, sa minéralité et sa belle salinité, signature des grands Chardonnays de Montgueux.

TÊTE DE CUVÉE & MILLÉSIME 2020

100%

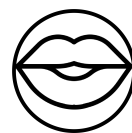
Chardonnay



Jaune pâle
Reflets verts



Notes salines
Abricot & Agrumes
Beurre & Pâtisserie



Vive & Tranchante
Citron & Salinité

ARÔMES

