

# MILLÉSIME EXTRA-BRUT

Un champagne exigeant, tout simplement

Humble et intime, la cuvée  
MILLÉSIME EXTRA-BRUT révélera  
aux palais exigeants la singularité et la  
puissance d'un grand vin.



**Qualité :** Extra-Brut

**Assemblage :**

Selon les Millésimes, et toujours avec les trois cépages champenois, le cépage expressif de l'année est mis en avant.

**Conditionnement :** Carton de 6 bouteilles

**ROBE :**

Couleur or jaune doré à reflets jaune paille argenté, bulles fines et collerette délicate.

**NEZ :**

Mandarine, orange, pomme, ananas, mangue, amande, citron confit, réglisse.

**PALAIS :**

Palais concentré et enrobé. Attaque souple et fraîche avec une effervescence crémeuse. Matière fruitée, pulpeuse et soutenue par une acidité de pomelo et de citron confit. La minéralité argilo-calcaire confère de la mâche et de la salinité. Le Champagne laisse une empreinte marine, iodée et pure, dans une finale pleine, accessible et persistante.

