



BELLE DE SAIGNÉE

L'insolente liberté des saveurs

Une seule parcelle «Les Petites Grèves»,
un seul cépage, le Meunier, pour une
BELLE DE SAIGNÉE unique
et séduisante. Délicieuse comme une
grappe croquante juste cueillie.

Notes de dégustation

ROBE :

Lumineuse et dense, rouge cerise aux reflets rubis. Bulles fines, collerette délicate et annonce fraîche.

NEZ :

Premier nez gourmand avec odeurs de fruits rouges, figue, poivre, bois de rosier, humus Evolution vers des parfums de rose, pivoine, violette puis d'amande et de groseille.

PALAIS :

Approche souple et fraîche, effervescence crémeuse. Matière fruitée et pulpeuse. Milieu de bouche orchestré par une minéralité tempérant le fruité. La finale laisse éclater le retour aromatique de cerise et de fraise.

Champagne **Brut** de la
Vallée de la Marne

Age de la vigne : 60 ans
Sols d'argiles, de sables et de limons
Entretien des sols par binage et
couverts naturels

100% Meunier

Dosage 8g/L

Vendange 2014

Conditionné en coffret
de 1 bouteille



30A, Rue Jean Moulin - Aulnois
02400 Essômes-sur-Marne
Tél. 03 23 70 88 43
info@champagne-belin.fr
www.champagne-belin.fr
Facebook : ChampagneBelin

