



LUNE DE MIEL

*La belle gourmande*

Comme le présage son nom,  
LUNE DE MIEL est un concentré  
de douceur, tant dans son intention que  
dans son arôme sucré !

#### *Notes de dégustation*

##### **ROBE :**

Couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille, bulles fines et collerette délicate.

##### **NEZ :**

Pomme-tatin, marmelade, pomme, citron confit, poire écrasée, massepain, iodé, crémeux, amande douce, noisette grillée, ananas, fraise, chocolat.

##### **PALAIS :**

Attaque souple et fraîche. La matière est fruitée, soutenue par une acidité citronnée. La minéralité argilo-sablonneuse confère de l'allonge au palais avec de la rondeur fruitée. L'équilibre sucre/acide permet d'apprécier une finale fraîche à la fois iodée et citronnée, livrant des nuances fruitées confites.

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

Age des vignes : 40 ans

Sols d'argiles, de sables et de limons

Entretien des sols par binage et couverts naturels

**40% Meunier / 35% Chardonnay / 25% Pinot Noir**

Dosage 33g/L

Vendange de base 2014 : 80 %

Vins de réserve 2013 : 20 %

Conditionné en cartons de 6 bouteilles

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

