



**prix +
plaisir**

bettane+desseauve

OR 2018

**prix +
plaisir**

bettane+desseauve

OR 2018

Humble et intime, la cuvée
MILLÉSIME EXTRA-BRUT 2012 révélera
aux palais exigeants la singularité et la
puissance d'un grand vin.

Notes de dégustation

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.

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

Age des vignes : 50 ans
Sols d'argiles, de sables et de limons
Entretien des sols par binage et couverts naturels

45% Meunier / 35% Chardonnay / 20% Pinot Noir

10% de vin vinifié en fût.

Dosage 1g/L

Vendange de base 2012 : 100 %

Conditionné en cartons de 6 bouteilles

MILLÉSIME EXTRA-BRUT 2012
Un champagne exigeant tout simplement

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

