



MILLÉSIME BRUT 2012

Pure essence d'une année

Ce cadeau merveilleux qu'est le
MILLÉSIME 2012 BRUT
est empli de fraîcheur et de volupté.
Un plaisir subtil à partager.

Notes de dégustation

ROBE :

Couleur or jaune paille, bulles fines et collerette délicate.
Sensation riche et fraîche.

NEZ :

D'une belle complexité : Ananas, pomelo, floral et brioche, cassis et pomme rouge.

PALAIS :

Attaque souple et fraîche avec une effervescence crémeuse.
Matière fruitée pulpeuse avec une acidité fraîche d'ananas et pomelo. La minéralité argileuse confère de la rondeur, de la gourmandise fruitée avec une sensation de croquant de fruit.
Le palais est concentré, avec de la mâche, juteux. Millésime à point.

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

Dosage 9 g/L

Vendange de base 2012 : 100 %

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

