



CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIME 2010

PRODUCTEUR : Champagne Louise Brison

RÉGION : Champagne, France

VITICULTURE : Raisonnée

CÉPAGE(S) : 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir

ALCOOL : 14 %

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT : Vinifié et élevé en fûts de chêne. Fermentation malolactique partielle. Vieilli 6 mois en barrique pour ensuite passer 42 mois sur latte avant le dégorgement.

NOTES DE DÉGUSTATION : Son expression est fruitée et tout en nuance sur des notes florales. La fraîcheur domine aux côtés de l'élégance. Une bouche dynamique, franche et de belle structure. Très floral et bien équilibré, il nous offre une finale subtilement boisée et longue. L'ensemble est harmonieux et le plaisir immédiat !

ACCORDS : À l'apéritif ou avec des viandes blanches.

RÉCOMPENSE(S) :

- Or - Plaisir Bettane & Desserave
- Argent - Decanter
- Argent - Effervescents du monde

