

CHAMPAGNE  
**Jean de Villaré**

## Grand Cru

- 75 cl -  
50% Pinot Noir – 50% Chardonnay

---

### Caractéristiques :

5 ans sur lattes.

Issu exclusivement de Grands Crus de la Côte des Blancs pour le Chardonnay et de la Montagne de Reims pour le Pinot Noir.

Robe or clair, agrémentée de fine bulles, vives, formant un joli cordon. Dans ce bouquet puissant et élégant, on décèle des notes fleuries, puis des touches fruitées. La bouche est souple et douce, puis un remarquable équilibre. Beaucoup de pureté et d'élégance.

### Accord mets-vin :

Accompagne dignement un repas gastronomique. Pensez aux coquilles Saint-Jacques avec une mousseline de champagne, confit de canard aux morilles ou une Tarte Tatin.

### Characteristics :

5 years of bottle ageing.

Champagne made exclusively from Chardonnay Grand Cru grapes from the Côte des Blancs and Pinot Noir Grands Crus grapes from the Montagne de Reims. A wine with a light yellow hue, thin and vivid bubbles. The nose is powerful and smart with flower notes and fruity hints. The palate is smooth and well-balanced, very pure.

### Pairing with foods :

Ideal champagne for a gastronomical meal, like coquilles Saint-Jacques with a mousseline of champagne, duck with mushrooms or apple pie.

