

CHAMPAGNE
Jean de Villaré

Millésime

- 75 cl -

50% Chardonnay – 35% Meunier –
15% Pinot Noir

Caractéristiques :

6 ans sur lattes.

Ses bulles fines et délicates soulignent sa robe d'une couleur dorée profonde. Le nez est élégant et épicé avec une pointe d'abricot mur et de noix. La bouche s'ouvre toute en vivacité et en fraîcheur, puis tapisse le palais de fraîcheur et de fruits, avec une grande pureté aromatique. La finale voit revenir des notes d'agrumes et s'estompe lentement. Ce champagne unique exprime à la fois fraîcheur, complexité, caractère et maturité.

Accord mets-vin :

Apéritif, fruits de mer, poissons, une dinde, un chapon rôti et les fromages.

Characteristics :

6 years of bottle ageing.

The bubbles are fine and delicate, emphasising the deep golden robe. The harmonious blend offers a bouquet that is elegant and spicy with hints of walnuts and fresh, ripe apricots. It is very fresh yet rich in the mouth, and reveals a sweetness that is perfectly balanced by the acidity. Finish gives a zest of green citrus and orange flavours This unique champagne is a combination of freshness, complexity, character and maturity.

Pairing with foods :

As an aperitif, and with seafood, fish, stuffed roasted capon, turkey and cheeses

