



CHAMPAGNE Vollereaux

à Reims près d'Épernay, Marne (France)

BRUT RÉSERVE

1/3 Chardonnay - 1/3 Pinot Noir - 1/3 Pinot Meunier

Dosage : 9g/l - Temps de vieillissement : 3 ans

La robe est jaune claire très brillante avec de légers reflets dorés. De fines bulles viennent alimenter une collerette persistante.

Le nez offre des arômes de fruits blancs, de miel puis il se dégage quelques notes de maturité et d'abricot.

La bouche est onctueuse, souple et d'une belle densité. Elle permet aux arômes de s'exprimer pleinement pour donner un champagne tout en harmonie.

Cette cuvée fera le plaisir de ceux qui la dégusteront à l'apéritif, permettant d'offrir d'agréables moments de détente entre amis.

Médaille d'Or @ Concours Mondial de Bruxelles 2015

92 points @ Magazine Wine Spectator

Médaille d'Argent @ International Wine Challenge 2014

www.champagne-vollereaux.fr

Quand la Tradition rencontre l'Excellence...

