



CHAMPAGNE Vollereaux

à Percy près Epernay Marne (France)

BLANC DE BLANCS BRUT

100 % Chardonnay

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

La robe jaune pâle aux reflets verts se pare de fines bulles qui rejoignent la surface pour faire naître une fine collerette persistante. L'examen visuel laisse présager une cuvée élégante et tout en fraîcheur.

Le nez est très plaisant avec des arômes délicats d'infusion de tilleul séché qui se mêlent à des notes minérales et aériennes.

En bouche, après une attaque franche et acidulée, on découvre un vin rond et souple.

Parfait en apéritif, ce champagne se mariera parfaitement au moment du repas avec des poissons à chair blanche tels que la lotte.

Médaille d'Or @ Concours Chardonnay du Monde 2016

Médaille d'Or @ Concours Chardonnay du Monde 2015

90 points @ Wine Spectator Magazine

91 points @ Wine Enthusiast Magazine - Editors' Choice



www.champagne-vollereaux.fr

Quand la Tradition rencontre l'Excellence...