



CHAMPAGNE
Vollereaux

à Reims près Epervain Marne (France)

BRUT TRADITION

Millésime 2009

50% Chardonnay / 25% Pinot Noir / 25% Pinot Meunier

Dosage : 8 g/l - Temps de vieillissement : 5 ans

La robe est jaune claire, lumineuse, avec des reflets dorés. De fines bulles alimentent une collerette d'une belle blancheur.

Le nez est expressif, offrant des arômes de fruits mûrs (abricot moelleux) et de fruits secs (figue sèche et noisette). A l'aération, il s'ouvre sur des notes épicées de poivre blanc et de baies roses.

L'attaque, franche et droite, laisse rapidement place à la structure. La bouche est fidèle au nez. Elle porte des arômes de noisette fraîche et se prolonge par quelques notes miellées.

Cette cuvée bien équilibrée accompagnera avec délices un foie gras aux figues ou encore un œuf cocotte aux copeaux de truffes.



www.champagne-vollereaux.fr

Quand la Tradition rencontre l'Excellence...