



CHAMPAGNE
Vollereaux
À PIERRY, FRANCE

CUVEE MARGUERITE – Millésime 2011



La robe est d'un jaune profond aux reflets dorés. Les bulles sont fines et régulières.

Le nez est expressif, complexe et puissant, témoin d'une belle évolution. Il s'ouvre sur des notes de fruits confits, de quetsche, et de pain d'épices. A l'aération, le nez évolue sur des arômes de noisettes grillées, de café et de miel.

Au palais, l'attaque est vive et se prolonge par une belle acidité. La bouche est généreuse, ample et très structurée. La finale est tout en élégance avec une belle persistance des arômes.

Composée en majorité de chardonnay, ce millésime 2011 allie fraîcheur et générosité en bouche. Il pourra être dégusté dès à présent. Au cours d'un repas, il se mariera à la perfection avec du poisson comme un pavé de saumon à l'unilatéral, un turbot au four ou encore un bar en croûte de sel.

Assemblage : 75 % Chardonnay – 25 % Pinot Noir

Temps de vieillissement : 7 ans

Dosage : 9 g/l - BRUT