

CHAMPAGNE
Vollereaux

À Pierry - Depuis 1805



CUVÉE MARGUERITE – Millésime 2008

L'effervescence tumultueuse maintient un joli cordon de bulle. La teinte est jaune pâle aux reflets or. Le nez est d'une grande finesse. Il dévoile des arômes de fruits type sirop de pêche, ainsi que des arômes très gourmands (petits caramels au beurre salé), pour enfin s'épanouir vers des notes florales (fleur d'oranger) et de bergamote.

La bouche est ample et pleine. Après une entrée en matière ronde et généreuse, on constate que ce millésime 2008 conserve une incroyable fraîcheur. L'équilibre des saveurs et l'élégance des arômes confèrent à cette cuvée une très belle harmonie.

A l'apéritif, ce champagne pourra accompagner des petits croustillants aux graines de sésame ou encore un feuilleté de poisson à chair blanche lors d'un repas.

Assemblage : 75 % Chardonnay – 25 % Pinot Noir

Temps de vieillissement : 8 ans

Dosage : 9 g/l - BRUT

91 points @ Wine Enthusiast Magazine