



CHAMPAGNE
Vollereaux

À Pierry - Depuis 1805

EXTRA-DRY

Notre cuvée Extra Dry présente une teinte jaune claire nuancée de reflets dorés. La fine effervescence fait naître un élégant cordon de mousse.

Le nez est subtil et frais, il se dégage des arômes de pamplemousse et de pêche.

La bouche, ample et veloutée, s'épanouit vers des arômes plus évolués de fruits confits et de fruits exotiques à maturité comme la mangue. Cette cuvée généreuse possède une grande longueur en bouche.

Vous pourrez oser un accord original avec un fromage crémeux et fondant comme le gorgonzola.

Assemblage :

34% Chardonnay – 33% Pinot Noir – 33 % Meunier

Temps de vieillissement : 3 ans

Dosage : 21 g/l