



CHAMPAGNE Vollereaux

à Reims près Epernay Marne (France)

EXTRA-DRY

(30 % chardonnay / 35 % Pinot Noir / 35% Pinot Meunier)

Dosage : 19 g/l - Temps de vieillissement : 3

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.



www.champagne-vollereaux.fr

Quand la Tradition rencontre l'Excellence...