



# CHAMPAGNE Vollereaux

*à Reims près Epervain Marne (France)*

## DEMI-SEC

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

**Dosage: 38 g/l - Temps de Vieillessement : 3 ans**

L'effervescence forme une mousse blanche et crémeuse à la surface qui tranche avec la robe jaune intense et or de la cuvée.

Le nez développe des notes florales, de fleurs blanches (aubépine), des arômes toastés et d'écorces qui se mêlent à des arômes plus matures de pêche jaune.

La bouche, charnue et sirupeuse, est joliment soutenue par une effervescence délicate. Des nuances de miels de fleurs viennent enrichir la palette aromatique.

L'ensemble, riche et d'une belle densité, pourra être servi avec un granité ou un sorbet aux fruits.



[www.champagne-vollereaux.fr](http://www.champagne-vollereaux.fr)

*Quand la Tradition rencontre l'Excellence...*