CHAMPAGNE
Vollereaux
MAISON FAMILIALE - DEPUIS 1805

PREMIER CRU BRUT

Champagne festif, il peut être dégusté à toute occasion et à l'apéritif accompagné de gressins au sésame grillé ou de langoustines croustillantes au wasabi.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage : 40% Pinot Noir
30% Chardonnay - 30% Meunier
Dosage : 7 g/l
Vieillissement : 6 ans sur lies
Taux d'alcool : 12%

NOTES DE DÉGUSTATION

Nous avons souhaité élaborer une cuvée à partir de nos parcelles plantées à Pierry, village classé Premier Cru. Cette cuvée Premier Cru exprime l'âme de notre terroir.

Les six années de vieillissement dans nos caves lui ont conféré une ampleur avec des arômes briochés, de pêche au sirop et d'ananas. Une belle finesse qui caractérise les vins de notre Maison.

MÉDAILLES & RÉCOMPENSES

91 PTS. JAMESSUCKLING.COM

James Suckling

WINE ENTHUSIAST

92 points

Bouteille fabriquée en France avec 75% de verre recyclé