



CUVÉE MARGUERITE MILLÉSIME 2013

En hommage à l'épouse de Jean-Marc Vollereaux, la Cuvée Marguerite est devenue l'icône de la Maison.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

**Assemblage : 75% Chardonnay -
25% Pinot Noir**

Dosage : 8 g/l

Vieillessement : 10 ans sur lies

Taux d'alcool : 12%

NOTES DE DEGUSTATION

Œil : Cette Cuvée a une robe dorée, avec de fins trains de bulles qui alimentent un léger cordon. Les reflets sont d'un or blanc et suggèrent un champagne d'une grande finesse.

Nez : De fines notes florales et subtiles, ainsi que des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Il est légèrement évolutif dans une intensité classique.

Bouche : L'attaque en bouche s'apprécie sur la finesse et la vivacité. Elle est relevée par une effervescence granuleuse. C'est un champagne avec une belle maturité qui accompagnera parfaitement un saumon frais sur des lentillons de champagne, ou des tagliatelles de courgette.

