



CHAMPAGNE  
CLAUDINE COUSIN

Gyé-sur-Seine



BRUT  
MILLÉSIMÉ

ÉLABORATION

BLANC DE NOIRS

Cuvée 50% pinot noir et 50% chardonnay issus exclusivement de nos vignes certifiées HVE et situées sur le village de Gyé-sur-Seine.

MILLÉSIME

Ce champagne met en évidence l'expression et la générosité de la vendange 2014 alliant fraîcheur et ensoleillement.

DÉGUSTATION

D'une couleur jaune profonde à reflet or, il possède un joli cordon de bulles dynamique autour d'un verre.

Nez bien présent, intense. De jolies notes de fruits mûrs à noyaux. Expressif et ample, il laisse présager une belle maturité.

Arômes profonds, belle structure entre la gourmandise et la légère tension en fin de bouche, une touche vanillée fait son apparition. Jolie complexité et palette aromatique : pêche, poire, abricot, amande, noisette et vanille.

CONSOMMATION

À DÉGUSTER TRÈS FRAIS (environ 8 - 10°C)

Notre Champagne Millésime 2014 s'accorde audacieusement en apéritif avec des types de mets tels que des blinis de noix de Saint Jacques, roulade de mousse de foie gras et idéalement avec la traditionnelle blanquette de veau.



VIEILLISSEMENT  
48 mois minimum



DOSAGE  
BRUT (7g/L)



PRODUCTION  
4 000 bouteilles