

INTENSE EXTRA GRAND CRU



Assemblage* : 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir.
Bouzy, Ambonnay, Avize, Menil-sur-Oger.

5 à 7% vinifié sous bois. Sélection parcellaire.

Vieillessement : 6 ans minimum.

A l'œil : la mousse est abondante au service. L'effervescence de fines bulles forme un cordon fin et persistant. La robe est jaune or avec une belle brillance.

Au nez : le nez est élégant et fin avec des notes de fruits frais (groseille, pêche, abricot) et d'agrumes (pamplemousse, orange). La complexité est apportée par des épices et une touche de fleurs séchées.

Au palais : la bouche est fraîche et généreuse. La finale est vive et élégante laissant deviner un dosage discret qui ne vient pas troubler l'équilibre naturel du vin.

Champagne alliant puissance et élégance, à servir à l'apéritif ou en accompagnement d'un poisson en sauce ou d'une viande blanche.

Blend* : 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir.
Bouzy, Ambonnay, Avize, Menil-sur-Oger.

5 to 7% vinified in oak. Plot selection.

Ageing: at least 6 years.

Appearance : the mousse is plentiful on pouring. The effervescence forms a delicate and persistent chain of fine bubbles. The colour is golden yellow with a beautiful brilliance.

Bouquet: the nose is elegant and fine, with notes of fresh fruit (redcurrant, peach and apricot) and citrus fruit (grapefruit and orange). Complexity is added by spices and a touch of dried flowers.

Mouthfeel: fresh and generous. The finish is lively and elegant, hinting at a subtle dosage that does not disrupt the wine's natural balance.

A Champagne that combines intensity and elegance, to be served as an aperitif or to accompany to fish in sauce, or white meat.

INTENSE EXTRA

