

CHAMPAGNE
RÉDEMPTEUR

Cuvée Réducteur
MILLESIME 2012

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cépages : 50% Pinot Noir – 50% Chardonnay

Millésime : Vendange 2012

Elevage : 10 à 12 mois en Foudre de Chêne et long vieillissement en cave

DEGUSTATION

OEIL : Une parure jaune paille, très brillante, des reflets or clair, un vin qui scintille, animé par des colonnes de bulles très fines.

NEZ : Le nez est mûr. On perçoit des senteurs de fruits d'été, pêche jaune avec déjà des nuances confites de miel, de citron, de prune très mure, d'abricot frais et sec. Quelques notes épicées de poivre blanc plus une touche de fleurs séchées et de blé mur.

BOUCHE : Attaque fraîche suivit d'une belle onctuosité en bouche. Les fruits murs explosent. Le vin est riche, avec beaucoup de longueur, de persistance et avec une petite touche miellée en finale.

*Cette cuvée allie fraîcheur, générosité, richesse et élégance.
A servir lors de grandes occasions, d'événements particuliers,
avec des proches, à qui on souhaite faire plaisir.
Température de dégustation entre 8° et 12°*

SUGGESTIONS D'ACCORD MET/VIN

Toasts au foie gras

Salade de langoustines

Noix de Saint Jacques rôties

Tarte à la mirabelle



**Féminalise
2022**



**Vinalies
2020**



**Vignerons
Indépendants
2020**