

CHAMPAGNE BRUT - MILLÉSIME

CHAMPAGNE
Vincent
Père et Fils
BRUT
MILLÉSIME

Le pinot meunier permet à ce millésime de révéler sa souplesse et aussi sa convivialité.

Ce vin millésimé exprime les typicités et l'expression de l'année.

ASSEMBLAGE : 20 % de cépages Chardonnay, pour l'élégance et la finesse, 40 % de pinot noir, pour la rondeur et la structure et 40 % de Pinot Meunier pour le fruité .

VIEILLISSEMENT ET VINIFICATION : Chez Champagne Vincent Père & Fils le Brut Millésimé vieillit en cave 4 ans minimum alors que la législation impose un vieillissement minimum de 36 mois.

DÉGUSTATION :

Apparence : Couleur or jaune, avec un très beau cordon.

Nez : Des arômes de pâtisserie où viennent s'associer des notes de fruits rouges.

Bouche : Elle est soyeuse. Vin équilibré à l'attaque franche. Servir à 6 - 7°C.

ACCORDS METS & VINS :

Idéale à l'apéritif, cette cuvée soulignera avec élégance un ris de veau, un poulet de Bresse truffé.

LE MOT DU CHEF DE CAVES :

«Le chardonnay est plutôt flatteur et élégant, le pinot noir est fruité tandis que le pinot meunier est fin et généreux. Le Brut Millésimé est un vin très prometteur.»

