

CHAMPAGNE
Aspasie



BRUT MILLÉSIME

COMPOSITION

Assemblage d'un monocru avec des vins exceptionnels d'une seule année.

CÉPAGES

Chardonnay	34 %
Pinot Noir	33 %
Pinot Meunier	33 %

DÉGUSTATION

Œil : Robe à l'aspect lumineux et assez dense, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille clair.

Nez : Le nez exprime de la concentration avec des notes de gingembre, de pistache et de noisette grillée.

Bouche : Le palais est souple et frais, et développe une acidité citronnée.

ACCORD METS ET CHAMPAGNE

C'est un champagne abouti dont le velouté et la profondeur raviront les amateurs de temps suspendu. Il accompagnera à merveille un filet de Saint-Pierre, nage de coquillage et jus de fumet, un foie gras frais, confit de coing-pommes-oignons, un filet mignon de porc.

SERVICE

Servir à une température de 9°C dans un verre élancé et galbé.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 750 ml

Tous nos champagnes sont vinifiés à basse température (entre 16°C et 18°C) dans des cuves de faible volume, suivi d'une légère filtration pour conserver toute la finesse aromatique de nos vins.

Vieillessement : au minimum 3 ans pour que se développent les meilleurs arômes.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.