

COTEAUX CHAMPENOIS

Blanc

Millésime :

- 2012
- 2011
- 2010
- 2009

Cépages :

- 63% Meunier
- 25% Pinot Noir
- 12% Chardonnay

Tirage : 2013

1er Cru de la Montagne de Reims

Origine : Ludes



La vinification :

- 1/3 vinification traditionnelle en cuve inox
- 1/3 vinification sous bois
- 1/3 élevage sous bois

En quelques mots :

Sa robe jaune dorée possède des reflets rose.

Son nez est fin, élégant et frais. Il laisse découvrir des notes de fleurs blanches, de buis avec un léger fumé. La bouche est fraîche et vive avec un goût de pomelos sur un boisé bien fondu, dans une finale minérale légèrement vanillée.