



LES 3 ANGES

CHAMPAGNE EXTRA-BRUT PREMIER-CRU

Blanc de blancs issus de 3 parcelles de chardonnay, vieilli partiellement en fût et foudre de chêne.

CÉPAGE : CHARDONNAY 100 %.

ASSEMBLAGE : 53 % DE LA RÉCOLTE 2017, 47 % DE VIN DE RÉSERVE ÉLEVÉS DANS UN Foudre DE PLUS DE 40 ANS.

MISE EN CAVE : LE 17 MAI 2018.

DÉGORGEMENT : ENTRE 6 MOIS ET 1 AN.

PREMIER CRU : JOUY-LÈS-REIMS, VILLE-DOMMANGE ET CHAMERY.

DOSAGE : EXTRA-BRUT 5,6 G/L.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 %.

ŒIL : REFLETS DORÉS AVEC DE FINES BULLES.

NEZ : UNE BELLE COMPLEXITÉ AROMATIQUE AVEC DES NOTES DE PAMPLEMOUSSE ET ANANAS.

BOUCHE : VIVE AVEC UNE FINALE LÉGÈRE ET ÉLÉGANTE.

ACCOMPAGNEMENT : SIMPLEMENT À L'APÉRITIF OU AVEC UN FOIE GRAS, UN POISSON, DES CRUSTACÉS.