

# CHAMPAGNE GASMAR



*innommée*

BRUT

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Sa robe est cristalline et le nez offre une première impression éclatante sur les agrumes, orange et pamplemousse! La noisette fraîche se distingue ensuite à l'aération avec des nuances légèrement grillées.

En bouche, une belle fraîcheur exalte dès les premiers instants. Au travers des saveurs de viennoiserie qui lui donnent de l'onctuosité, cette cuvée trouve son équilibre grâce aux vins de réserve qui lui confèrent une maturité maîtrisée.

La finale sur des saveurs citronnées est d'une longueur rafraîchissante.

Chardonnay : 40 %  
Pinot Noir : 15 %  
Meunier : 45 %  
Vin de réserve : 40 %