

CHAMPAGNE GASMAR



*millesime
2016*

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

L'effervescence est fine et le nez offre dès les premiers instants des parfums d'agrumes.

En bouche, une belle minéralité exalte rapidement au travers des saveurs de viennoiserie qui lui donnent de l'onctuosité. Cet assemblage des 3 cépages à parts égales révèle un équilibre parfait pour terminer sur des saveurs citronnées d'une longueur rafraîchissante.

A accorder avec des entrées élaborées à base de saumon frais ou d'avocat.

BRUT

Chardonnay : 33.3 %
Pinot Noir : 33.3 %
Meunier : 33.3 %
Vin de réserve : 0 %