



CUVÉE MILLÉSIME 2012



Élaborer par Philippe LANDREAT

Disponible en
Bouteille
Magnum

Cette cuvée n'est élaborée qu'en présence d'une grande année, quand la nature est généreuse. Le millésime fait l'objet des attentions les plus délicates, ce qui lui confère une place unique. C'est un vin avec plus d'ampleur, de rondeur en bouche et plus charpenté.

• *Données techniques*

Ce Millésime est composé de 100% Chardonnay, issus du vignoble - Grand Cru

Vieillissement en cave : minimum 36 mois

Dosage : 8 g/l

Prêt à la dégustation, conservation conseillé : jusqu'à 3 ans

Température à la dégustation : entre 5 et 8 °C

• *Dégustation*

La robe est d'un jaune dorée avec des fines bulles, accompagnée d'une effervescence délicate.

Le nez est intense avec des notes d'agrumes et de fruits frais puis des arômes de viennoiseries, de miel et brioché.

La bouche est vive en attaque avec des nuances de fruits confits, de nougat et d'amandes grillées.

• *L'accord gastronomique*

Ce champagne est idéal pour accompagner vos viandes blanches ou en accompagnement tout le long d'un repas.

PHILIPPE LANDREAT

CHAMPAGNE

www.champagne-landreat.com

32 rue du Général Leclerc | 51130 VERTUS | France
landreat_ph@hotmail.fr | Tel. +33 (0)6 99 20 49 19