



CHAMPAGNE CONFLUENCE

P.A. 5.15

Jolie robe jaune pâle aux reflets or rose.

Élégante collerette de bulles fines.

Le nez est délicat et complexe avec des notes de pivoine, de confiture de cerises, de roses et de framboises sauvages.

La bouche est en harmonie avec le nez. Désaltérante et complexe tout en élégance. Des notes de fraises des bois et de cerises apportent beaucoup de fraîcheur et de longueur. Agréable vinosité caressante.

À déguster avec un poulet rôti, avec un filet mignon au four ou avec des rognons de veau.

ASSEMBLAGE : 70% PINOT NOIR ET 30% CHARDONNAY

TIRAGE : 2016

DÉGORGEMENT : 2022

DOSAGE : 3 G/L



info@champagne-confluence.fr - Tél. : 06 70 99 00 67

7 chemin de nuisement - 10110 Merrey sur Arce

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.