



CHAMPAGNE CONFLUENCE



La Montante

RÉSERVE

Ce champagne se dévoile dans une ravissante robe jaune pâle aux reflets or rose.

Le nez est expressif sur des notes de fruits jaunes, pêches, mirabelles, quetsches et de petits fruits rouges, cerise Burlat et gelée de framboises.

La mise en bouche est gourmande, fruitée et désaltérante. On y retrouve la quetsche, de la pêche de vignes. Belle persistance avec une finale sur la cerise.

À déguster à l'apéritif, avec une planche de charcuterie, avec une blanquette de veau ou avec un fromage à pâte fleurie.

ASSEMBLAGE : 70% PINOT NOIR 2022 ET 30% CHARDONNAY 2022

MISE EN BOUTEILLE : JUIN 2023

DOSAGE : BRUT 8 G/L

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

7 chemin de nuisement - 10110 Merrey sur Arce

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