



CHAMPAGNE CONFLUENCE

Les 3 Vallées

MILLÉSIME 2016

Ce champagne se dévoile dans un bel habit jaune doré.

Le nez est complexe avec des notes de maturité qui exprime de la gourmandise. On y retrouve de la vanille, du caramel au lait, de la brioche tiède, de la confiture de mirabelle, de la marmelade d'abricot et quelques notes d'orange sanguine.

La mise en bouche est fruitée et désaltérante avec des fruits frais, oranges, pomme reinette, pêche blanche et merise.

À déguster à l'apéritif, avec un plateau de charcuterie, en apéritif dinatoire, avec un vieux comté ou avec un tartare de bœuf par exemple.

ASSEMBLAGE : 100% PINOT NOIR

TIRAGE : 2017

DÉGORGEMENT : 2024

DOSAGE : 1.8 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.