



CHAMPAGNE CONFLUENCE

Les Vallons Blancs

BLANC DE BLANCS

Ce champagne s'habille d'une ravissante robe jaune pâle. De fines bulles viennent former un cordon persistant.

Le nez est délicat sur des notes d'aubépine, de mie de pain, de pomme Chanteclerc, de poire Comice et d'anis étoilé. Quelques notes vanillées apportent de la complexité.

La mise en bouche est fraîche et tonique. On y retrouve de la pomme, du citron jaune et de la groseille blanche.

La finale est assez longue avec une reprise des agrumes jaunes.

Ce champagne, tout en fraîcheur et en élégance fera merveille à l'apéritif mais également avec des fruits de mer, des crustacés ou avec des fromages de chèvre du val de Loire.

ASSEMBLAGE : 100% CHARDONNAY

MISE EN BOUTEILLE : JUIN 2023

DOSAGE : 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.