

CHAMPAGNE

INVITATION BRUT



Assemblage : 65% Pinot Meunier
15% Pinot Noir
20% Chardonnay

Degrés alcoolique : 12.5

Dosage : 8.4g/l

Garde : 2 à 5 ans

Œil : Doré aux reflets cuivrés brillants.
Effervescence très fine.

Nez : Mature, dominé par les fruits mûrs (pêche) et les fruits confits. Riche, opulent et brioché.

Bouche : Attaque vive, beaucoup de vinosité, typique du Pinot Meunier. Note de pruneau.

Accord mets et vin : À l'apéritif, et aussi avec une viande blanche (volaille), toast au foie gras, saint jacques.