

BRUT MILLESIME 2012



Pour nous c'est définitivement «le vintage de la décennie». Cette année incroyable a une place spéciale dans nos coeurs car c'est l'année de naissance de notre fille, donc nous avons pris le temps d'en faire quelque chose d'extraordinaire.



67% Pinot Noir – 33% Chardonnay

Pas de fermentation malolactique

Vieillessement de 10 ans

Dosage : 3 g/L (liqueur maison)

Aromes: grillés & fruits confits.

Saveurs: Frappant et ouvert avec des saveurs de pêche, de baies et fleurs blanches contrastant avec de la vanille, du strudel aux pommes et du pain grillé. Merveilleusement frais et vivant.

Assortiment mets et vins:
tout du long, de l'apéritif au repas
ou toute la soirée

Poissons et fruits de mer en général (pour la minéralité)

Gratin de fruits de mer

Tarte au citron

CHAMPAGNE ANDRÉ CHEMIN
3 RUE DE CHÂTILLON, 51500 SACY - FRANCE

+33 (0)3 26 49 22 42
contact@champagneandrechemin.fr
www.champagneandrechemin.fr

EVA CHEMIN
+33 (0)6 27 15 38 96