

MILLESIME 2016



Généreuse, mais imprévisible, la nature nous donne certaines années des cuvées d'exception.

Elaboré avec deux fois plus de Pinot Noir que de Chardonnay, ce vin millésimé n'a que partiellement fait sa fermentation malolactique, ce qui confère à ce Champagne unique le caractère exceptionnel garant de la réussite de vos cocktails et apéritifs dînatoires.



67% Pinot Noir – 33% Chardonnay

Fermentation malolactique partielle

Vieillessement: 6 à 7 ans

Dosage: 4.6 g/L

Aromes: floral & aérien

Le nez floral en attaque (notes d'acacia) nous plonge très vite vers un subtil mélange d'agrumes et de parfums de noisette, pointe chocolatée. Une belle complexité qui exalte avec une délicatesse citronnée.

Saveurs: fraîcheur & agrumes

La bouche est généreuse et d'une grande fraîcheur, on appréciera l'élégance de ces agrumes fondus qui finissent sur des notes plus pâtisseries soutenues par une finale citronnée.

Accords mets et vins:

Un Champagne unique, le caractère exceptionnel garant de la réussite de vos cocktails et apéritifs dînatoires.

Poissons et crustacés (pour leur minéralité)

Poire pochée

Tarte aux fruits jaunes

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