

LES ÂGES CROISÉS

ASSEMBLAGE

ORIGINE — #PREMIER CRU - CHAMERY

ASSEMBLAGE : 42% Pinot Noir,
30% Chardonnay,
28 % Meunier

49,5 % Base 2021
50,5% Vins de réserve

TIRAGE : Mai 2022

DÉGORGEMENT : Juin 2025

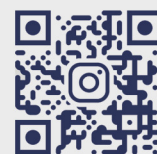
DOSAGE : Extra Brut — 3 g/L

CARACTÈRE — Ma robe, profonde et digne d'une cuvée de réserve, apparaît comme le premier trait qui annonce la force d'une œuvre.

Au nez, je charme par des notes généreuses et pâtisseries, où se dessinent la frangipane et le pain d'épices, relevés de griottes, d'amandes et d'épices exotiques. En bouche, ma gourmandise s'épanouit pleinement, créant un contraste délicieux et inattendu avec la richesse du nez. Je révèle alors un équilibre harmonieux entre intensité et subtilité.

LES ACCORDS — Ce champagne gastronomique s'accorde avec des plats à base de fruits de mer (crustacés, risotto de crevettes, langoustines)

ILLUSTRATION @ LEVALET.ART



SUIVEZ-NOUS

CHAMPAGNE ANTHOCYANE

#NANTEUIL LA FORÊT

CHAMPAGNE ANTHOCYANE - 51480 NANTEUIL LA FÔRET
Tél. +33 (0)7 66 98 33 34 - Mail : contact@champagne-anthocyane.com

WWW.CHAMPAGNE-ANTHOCYANE.COM

