



COHÉRENCE

BLANC DE NOIRS SOLERA

ORIGINE — #PREMIER CRU - CHAMERY

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir

20% Base 2018

80% Réserve Perpétuelle
(2008-2010-2012-2013 2015-2016)

TIRAGE : Septembre 2019

DÉGORGEMENT : Juin 2025

DOSAGE : Brut — 5,5 g/L

CARACTÈRE — Mes bulles fines et aériennes
dansent dans le verre et éveillent les sens.

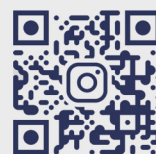
Au nez, mes arômes dévoilent une harmonie subtile
où la fraîcheur de la framboise se mêle
à l'intensité des cerises.

En bouche, ma texture se densifie en une caresse
légèrement tannique qui structure
et donne du relief à mon expression.

LES ACCORDS — Ce champagne peut être dégusté
à l'apéritif ou lors d'un repas gastronomique avec un
plat à base de volaille ou de champignons.

Parfait pour accompagner des fromages
tels que le Saint-Nectaire et le Comté affiné.

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