

POINT DE DÉPART

ASSEMBLAGE

ORIGINE — #CRUS MULTIPLES

ASSEMBLAGE : 70% Pinot Noir,
20% Chardonnay,
10% Meunier

80% Base 2022 - 20% Vins de réserve

TIRAGE : Avril 2023

DÉGORGEMENT : Juin 2025

DOSAGE : Extra Brut — 2,5 g/L

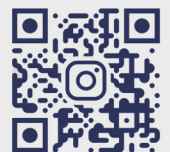
CARACTÈRE — Ma robe dorée, parée de fines bulles, laisse naître une expression délicate. Le nez se fait gourmand, ample, avec une rondeur qui prépare le terrain.

En bouche, la fraîcheur s'impose dès la première gorgée : vive, elle est portée par les agrumes et adoucie par des nuances de fruits blancs (poire, pêche de vigne). La vivacité trace son chemin : elle saisit, réveille, puis s'étire vers une finale tonique et élégante.

Comme une touche de pigment sur la toile, ce vin laisse une empreinte lumineuse. Raffiné, il capture l'instant et le transforme en éclat à partager.

LES ACCORDS — Ce champagne d'apéritif convivial et varié idéal pour toutes les occasions.

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

