

# Brut Cuvée Spéciale

**Millésime 2018**

*La cuvée d'exception*

Tiré d'une vendanges exceptionnelle, ce champagne raffiné, vif et léger vous est proposé en flacon à l'ancienne. Un champagne de connaisseur qui sublimerà vos instants d'exception.



## Assemblage 2018

Cépages	37% Pinot Noir 22% Meunier 41% Chardonnay
Vin de réserve	0%
Dosage	8,9 g/L

## Dégustation

Ce champagne millésimé d'un or bronze éclatant à la bulle particulièrement fine vous offrira un nez amandé sobrement réhaussé de mirabelles et de notes d'agrumes propres à nos vins.

En bouche l'attaque est franche et nette. Agrumes et notes d'orgeat donneront ce caractère frais et gourmand à ce champagne.

## Service

Servir à 8°C

## Année 2018

Après un hiver humide, l'été a connu de grosses chaleurs accompagné d'une forte pression mildiou. Les vignes ont su redonner de leurs splendeurs pour faire murir des grappes saines et exceptionnelles rendant ce millésime particulier.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

