



TENTATION 2012

APPELLATION

AOC Champagne

ASSEMBLAGE

50% Pinot Noir 50% Pinot Meunier

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Provient uniquement de la récolte 2012, sans fermentation malolactique

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Couleur dorée et lumineuse, le nez est net et authentique, frais, fin et complexe. Avec son dosage extra-brut (2g/L) l'attaque sur le palais est vive et exprime toute sa vinosité grâce à un bel équilibre entre le gras et l'alcool. Il présente des arômes de fruits frais. Le caractère naturel de ce Champagne lui donne une franchise indéniable ainsi qu'un bon potentiel de garde.