

CHAMPAGNE BROMUALD BROGNION

Chardonnay

Brut



*Pour un instant d'audace
et une émotion iodée*

A l'oeil

La robe jaune dorée est soutenue par une belle effervescence aux bulles dansantes formant de jolies arabesques et offrant un beau cordon important qui persiste sur les parois du verre. D'une grande clarté et d'une belle limpidité. Les bulles sont très fines, régulières, en chapelets.

Au nez

Le nez se dévoile sur des notes minérales, sur un cocktail de fruits frais comme la poire, la pêche blanche, du pamplemousse, quelques touches de figues fraîches, mais aussi de fruits cuits et de noisette. Les sensations olfactives sont persistantes et se modifient au fur et à mesure de la dégustation. Une belle fraîcheur olfactive caractérise ce vin.

Au palais

Ce champagne offre une bouche crémeuse, la mousse tapisse délicatement le palais. On y décèle des fruits à base d'agrumes, de la pomme légèrement caramélisée et des notes de pâtisserie. Une bouche complexe et fraîche avec une explosion de vivacité sur un tapis de velours. Le palais est à la fois onctueux et vif, d'une grande fraîcheur gustative offrant de l'élégance et un friand tout à fait remarquable.

Assemblage

Chardonnay : 100 %

Accord Mets et Vins

Croustade de Saint Jacques – Turbot au beurre blanc – Tarte aux quetsches – Fondant aux 3 chocolats

Contenance

Bouteille 75 cl