

C H A M P A G N E
FOREST-MARIÉ

— À T R I G N Y —



DEMI-SEC

ASSEMBLAGE

1/3 pinot noir
1/3 pinot meunier
1/3 chardonnay

Du Brut Tradition ce vin partage les origines et la palette des cépages assemblés : 1/3 pinot noir, 1/3 pinot meunier et 1/3 chardonnay.

Après dégorgement, il a reçu une touche de liqueur plus appuyée grâce à laquelle la cuvée acquiert cette suavité tant recherchée lorsqu'il s'agit d'accompagner un foie gras ou un dessert précieux.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Des reflets dorés nuancent sa teinte jaune pâle. Le nez fin et discret laisse affleurer des notes de mirabelles, de zeste d'orange et d'amandes fraîches. L'attaque est tonique, contrastant avec une bouche douce et soyeuse. Fruits rouges et fruits confits se marient ensuite pour s'épanouir dans une finale moelleuse sur des notes d'agrumes et de confiserie.

DOSAGE

32 g/L

Disponible en bouteilles et demi-bouteilles

