

C H A M P A G N E  
**FOREST-MARIÉ**

— À T R I G N Y —



## BRUT DE BLANCS

### ASSEMBLAGE

**50 % de Chardonnay 2011**  
**50% de Chardonnay 2012** vinifié en Foudre

Elaboré uniquement à partir de chardonnay de diverses parcelles, ce blanc de blancs se distingue par son bouquet de verger en fleurs. Frais en attaque, fin et élégant, il est idéal en apéritif et se marie parfaitement avec les poissons et tous les produits de la mer.

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Des chatoiements d'argent jouent sur sa couleur jaune pâle. Le nez est doté d'une belle finesse caractéristique du chardonnay. Léger et subtil, on note des nuances de poire, de raisins frais et de fleurs blanches. L'attaque laisse la place à une bouche riche et équilibrée avec de subtiles notes briochées et fruitées. La finale est d'une tonicité légèrement acidulée.

### DOSAGE

4 g/L

*Disponible en bouteilles*

