

# Cuvée Années Folles

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru



## *Le terroir*

100% Chardonnay – Assemblage de nos parcelles du Mesnil-sur-Oger et d’Oger, Grand Cru

## *La vinification*

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 4 ans

Vendange 2021 - Dosage 24 grammes par litres

## *Commentaires de dégustation*

Œil : Un bel or pâle, cette cuvée laisse échapper un ballet incessant de fines bulles régulières et persistantes.

Nez : Son nez est vif avec un rappel de fleurs blanches délicates et évolue vers des arômes de beurre et de brioche.

Bouche : La bouche ample et crémeuse repose sur une élégante acidité qui donne à l’ensemble un caractère à la fois gourmand et frais.

***Cette Cuvée a été créée, à la demande des femmes afin que celles-ci puissent déguster du champagne avec leurs ami(e)s au moment de prendre le Thé, en fin d’après-midi. Son dosage est Demi-sec afin de proposer un champagne plus sucré, apprécié des gourmands et des Maitres Pâtissiers.***

## *Accords mets et Champagne...*

Idéale pour accompagner vos desserts et viennoiseries, macarons, plats sucrés-salés ou même le foie gras.