

C H A M P A G N E
LIÉBART - RÉGNIER

Vigneron Indépendant



EXCELIA 2014

ASSEMBLAGE: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

VIEILLISSEMENT EN CAVE: 4 ans

DOSAGE: 6 g

ROBE: Jaune satinée à reflets ocre bronze et or. Effervescence délicate et dynamique avec trains de bulles réguliers se stabilisant en un fin cordon de mousse.

NEZ: Le blé mur et des notes délicatement tourbées attestent d'une personnalité affirmée par le Pinot Noir. Les fruits confits, le musc et la cannelle dédicace la maturité épanouie et la complexité olfactive de cette cuvée.

LA BOUCHE: La prise en bouche est charnue et veloutée avec une texture soyeuse et profonde. Les fruits secs, les céréales, des notes de tabac humide et de gingembre complètent une palette aromatique riche et variée. La fin de bouche est dominée par le chardonnay avec un zest d'écorces d'oranges et de quinquina qui donne une belle énergie à la finale.

STYLE DE VIN: Un Champagne de grandes occasions gourmandes mais aussi de moments précieux à savourer en cercle restreint ou en tête à tête. Excelia sera un allié lors de la dégustation d'un soufflé de Noix de saint jacques au champagne.

