



C H A M P A G N E
LIÉBART - RÉGNIER

Vigneron Indépendant

LES SOLS BRUNS « BRUT »

ASSEMBLAGE: 60% Meunier, 20% Pinot Noir et 20% Chardonnay

VIEILLISSEMENT EN CAVE: .3 ans

DOSAGE: 8g

ROBE: Jaune satiné à reflets or clair. Mousse généreuse et régulière se stabilisant en un anneau plutôt généreux.

NEZ: Le nez, subtil est sous l'emprise totale de l'abricot et de la pêche jaune. Des fragrances délicatement mentholées et biscuitées apportent de la richesse et une réelle appétence gourmande.

LA BOUCHE: La prise en bouche est tonique sur la tension des agrumes et plus particulièrement celle du pamplemousse. Le vin est ample et doté d'une délicate amertume stimulant la salivation. Un Champagne qui a du relief et de la personnalité sous l'emprise de la fougue de la jeunesse mais doté d'une belle universalité et d'une gourmandise accessible.

STYLE DE VIN: Un Champagne d'apéritif et de cocktail raffiné mais qui saura se tenir à table comme un excellent exhausteur gastronomique. Le partenaire idéal sur un carpaccio de bœuf mariné avec un filet d'huile d'olive première presse et une feuille de thym.



88 pts

