



C H A M P A G N E
LIÉBART - RÉGNIER

Vigneron Indépendant

LES SOLS BRUNS « Demi-Sec »

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

VIEILLISSEMENT EN CAVE: 3 ans

DOSAGE: 32g

ROBE: Robe jaune nacré à reflets or tendre

NEZ: Le nez est immédiatement dominé par des arômes de fruits exotiques notamment l'ananas et la mangue, et de façon plus conventionnelle des arômes de pêche de vignes et d'abricots.

LA BOUCHE: L'attaque en bouche est tendre, portée par la sucrosité et une délicate amertume. Les arômes de cerises de Montmorency et de bergamotes caractérisent la prise en bouche. Une belle acidité porte le vin permettant une belle balance sur les amers.

STYLE DE VIN: Un champagne de desserts pour les inconditionnels mais une cuisine asiatique associant le sucré, salé et les amers serait plus originale, comme un wok d'émincés de poulet au citrons.

