



DE SOUSA BLANC DE BLANCS

Champagne Grand Cru Brut Rés

Ce Champagne, Grand Cru Blanc de Blancs, vous ravira par sa fraîcheur, son élégante finesse et sa pure minéralité. Le champagne Brut Réserve est vinifié en cuves pour respecter les arômes du chardonnay et des terroirs GRAND CRU de la Côte des Blancs. Le Brut Réserve est un assemblage de différentes années (2 à 3) ayant au moins 25% de vin de réserve dans l'assemblage.

Tasting notes

Color

La Robe est dorée, le cordon de bulles est persistant. Belle limpidité.

Aroma

Le nez est puissant, exprimant une belle évolution et une grande maturité

Taste

Bouche très ronde avec des notes de miel. Des notes de brioche, de beurre et d'agrumes mûrs vous exalteront le palais.

Finish

Belle longueur finale avec une fraîcheur agréable.