



MILLESIME

Brut

CHAMPAGNE SORET-DEVAUX

à Colombé-le-Sec

Caractéristique d'un champagne millésimé, on y trouve toute la dimension de l'année 2013 : un équilibre confortant, une acidité séduisante et un sucre élégant.

50% PINOT NOIR - 50% CHARDONNAY
VINIFICATION EN PRESSEUR TRADITIONNEL EN BOIS.

OEIL

D'une effervescence élégante et fine, sa couleur est intense et évoluée.

BOUCHE

En bouche, l'évolution de ce vin de champagne est séduisante, l'équilibre ambiant est au service du vin et de sa dimension solaire mise en lumière à travers les fruits jaunes.

NEZ

Une ampleur aromatique évoluée, ce Millésimé apporte des notes de fruits confits, de pommes caramélisées qui jouent parfaitement avec l'esprit de brioche grillée qui accompagne ce champagne.

UN MOMENT DE DÉGUSTATION

Ce champagne « d'assise » aime les comités restreints, les apéritifs dinatoires, les moments de partage où le temps ne compte pas. Ses atouts solaires, évolués et équilibrés n'auront d'égal que vos moments d'amitié qu'il accompagnera avec une évidente facilité.