CHAMPAGNE

SORET-DEVAUX

à Colombé-le-Sec

MILLESIME

Brut

Caractéristique d'un champagne millésimé, on y trouve toute la dimension de l'année 2014: un équilibre confortant, une acidité séduisante et un sucre élégant.

50% PINOT NOIR - 50% CHARDONNAY

VINIFICATION EN PRESSOIR TRADITIONNEL EN BOIS.

OEIL

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

NEZ

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

BOUCHE

En bouche, la fraîcheur de ce vin de champagne est séduisante, l'équilibre ambiant est au service du vin et de sa dimension solaire mise en lumière par un fruité incomparable. En fin de bouche, on ressent quelques notes de Réglisse.

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.

03 25 27 12 55 - contact@champagnesoretdevaux.com - champagnesoretdevaux.com