Champagne Daubanton

CHAMPAGNE CUVEE VICTORIEN

Assemblage:

50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier

Millésime 2009

Apparence:

- Or soutenu, lumineux
- Bulles fines

Nez:

- Intense et enjôleur
- Premier nez élégant, légèrement boisé
- Ce champagne révèle ensuite une riche diversité de fruits confits (abricot, pêche, mirabelle, figue, pomme, poire), assortie de miel et de caramel expressions de la grande maturité de ce Millésime

Bouche:

- Attaque franche
- On retrouve le miel, ainsi que des arômes de pomme et poire compotées
- Finale douce et onctueuse
- Effervescence fine et délicate

Degré alcoolique 12% vol Température de dégustation 7 à 10°C Temps de garde 3 à 4 ans Dosage 6 g/litre



