

Champagne Daubanton

CHAMPAGNE PRESTIGE

Assemblage :

100% Pinot Noir
Elevage en fût de chêne

Apparence :

- Or soutenu, lumineux
- Bulles fines
- Cordon de bulles discret et persistant

Nez :

- Intense et enjôleur
- Premier nez élégant, avec de subtiles notes d'agrumes (citron, pamplemousse), de raisin et de fruits rouges (cerise, prune),
- 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 cette Cuvée.

Bouche :

- Attaque douce, presque chaleureuse.
- On retrouve le miel, la mirabelle et les fruits rouges évoqués au nez
- Finale délicieuse, soutenue par une douce effervescence.
- Grande longueur en bouche

Degré alcoolique	12% vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Temps de garde	3 à 4 ans
Dosage	2 g/litre

