

Cultur'Elles



OEIL :

L'effervescence est persistante et laisse paraître de multiples chapelets de fines bulles. La teinte est or pâle et le vin limpide.

NEZ :

Expressif et puissant sur des notes de fruits confits et de pommes cuites laissant paraître une belle maturité. A l'aération, des arômes de bois de santal et d'épices douces.

BOUCHE :

L'attaque est franche, droite et équilibrée. Le dosage balance judicieusement l'acidité qui prolonge délicatement la finale. La palette aromatique concentre essentiellement sur les fruits jaunes et fruits à noyaux.

CONCLUSION :

Ce vin associant maturité et vivacité sera surprendre vos convives.

Berger
CHAMPAGNE
A TRÉLOU-SUR-MARNE