

CHAMPAGNE

Collard Leveau



Dès le versement, l'effervescence est tumultueuse et forme un généreux matelas de bulles. La teinte d'un or gris présente une belle brillance.

Le premier nez est floral. La délicatesse des arômes est persistante avec l'aération. Les notes de tilleul et d'iris se mêlent à quelques arômes tertiaires comme la croute de pain ou le cigarillos.

Lors de la mise en bouche, la bulle est percutante. Elle révèle une certaine salinité. Quelques notes de fleurs de vanille révèle la subtilité de cette cuvée. D'une belle persistance, la finale est marquée par quelques arômes de pomme grany.

A l'œil : Or gris

Au nez: Finesse, délicatesse

En bouche: Finesse

