



CHAMPAGNE *Foliage*

CUVÉE MILLÉSIME 2004

Assemblage : 60 % de Chardonnay
30 % de Pinot Noir
10 % de Pinot Meunier

Origine géographique : Vallée de la Marne

Dosage : 7 g par litre

Vinification : Pressurage en pressoir traditionnel.

Débourbage : Statique

Fermentation alcoolique en fûts de chêne et en cuves inox avec des levures indigènes.

Fermentation malolactique réalisée naturellement en fûts de chêne.

Élevage sur lies pendant 8 mois.

Œil : D'une teinte or, avec un fin cordon de mousse et une bulle très fine.

Nez : Arômes gourmands de figue et de coing équilibrés par la fraîcheur de fleurs blanches et une note boisée en final.

Bouche : Équilibrée et expressive avec des notes de pain brioché et une finale iodée qui apporte une certaine fraîcheur.

Accord mets et vin : Vin de repas par excellence, il accompagnera parfaitement les viandes blanches et nobles ainsi que les meilleurs poissons.

Le Champagne Foliage Brut Millésime 2004 est un vin d'une grande tenue qui accompagnera les mets les plus fins.

