



# 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.*

