

André Clouet brut

Grande Réserve

AOC Champagne

750 ml

N° Art. 60145700



Robe jaune or-pale de belle intensité. Dégagement gazeux concentré et le cordon est persistant. Au nez, expression très plaisante de brioche, pâte d'amande, poire williams. En bouche le toucher de l'effervescence est soyeux, crémeux avec une belle fraîcheur sous-jacente. Finale grillée, noisette avec un dosage maîtrisé. Grand vin complexe et racé au grand potentiel de garde.

Origine:	France / Champagne
Cépage:	Pinot noir
Maturité:	1 à 3 ans
Température:	8 à 10 °C
Vinification:	Méthode traditionnelle, Pressurage immédiat et délicat
Récolte:	Vendanges manuelles
Élevage:	Sur lies
Durée de l'élevage:	15 mois
Volume:	12.0 %

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Minéralité/âpreté



Corps



Longueur en bouche

