



CHAMPAGNE NICOLAS MOREAU



BRUT ADN

Composé à 100 % de Pinot Noir issu du célèbre vignoble « Premier Cru » d'Hautvillers (berceau du Champagne). Ce champagne confirme un bel équilibre et va exceller tout au long d'un repas gastronomique

DEGUSTATION

La robe est d'une couleur or jaune pâle

Le nez exprime aussitôt une puissance maîtrisée de notes d'ananas caramélisé, de myrtille et un ressenti beurré / toasté.

La bouche riche et ample, révèle un bouquet d'arômes de fruits exotiques, de vanille et d'une grande fraîcheur.

ASSEMBLAGE

- Pinot Noir 100%

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Vieillessement : 4 ans
- Dosage: 7,8 g/ litre
- Degré d'alcool: 12% / vol