



## BRUT - MILLÉSIME 2008



### TERROIR

Troissy - Vallée de la Marne

### ASSEMBLAGE

50% Chardonnay

40% Pinot noir

10% Meunier

### DOSAGE

10g/l

### NOTES DE DÉGUSTATION

#### Couleur :

Une robe jaune or.

#### Nez :

Un nez brioiché, toasté et gourmand, aux arômes de fruits blancs.

#### Bouche :

Une attaque fraîche et intense, sur la pêche et la brioche, avec des notes subtiles de caramel.

### RECOMMANDATIONS

#### Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

#### Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

#### Moment de dégustation :

En apéritif, avec de la viande blanche ou du poisson.