



Absolu *Brut* 100% Pinot Noir

Une Cuvée dans la fleur de l'âge, à servir fraîche. Délicieuse à l'apéritif comme avec des repas légers. Cette cuvée a suffisamment de caractère pour s'accorder avec une cuisine française riche comme le canard à l'orange



Fraîche et Vive, l'Exception à l'état pur

A l'oeil, des nuances de miel et noisette, robe cuivrée et dorée, fine effervescence

Le nez présente des notes de confiture d'abricot et de figue. Nuances de miel, de noisette, de chutney d'orange et une touche de poivre. Ce champagne est d'une grande maturité

Le contraste entre la fraîcheur initiale et le crescendo aromatique est ce qui définit ce vin. Un final complexe avec des agrumes frais et secs

Dégustation

Champagne de toutes les occasions, intimiste et gastronomique, et avec ... Un canard à l'orange,

VIELLISSEMENT	5 ans
DEGRÉ D'ALCOOL	12 %
DOSAGE	6 g/l
FORMAT	Bouteille (75 cl)
PACKAGING	Carton 6 bouteilles



CHAMPAGNE OLIVIER Père et Fils

2 rue Kennedy, 02850 Trélou sur Marne
contact@champagne-olivier.fr 0323702596 0603840374
<https://www.champagne-olivier.fr/>

