

CHAMPAGNE

Charles  
de Cazanove

TRADITION PÈRE & FILS

BRUT

*Blanc de Noirs*

*Happy Holidays Season #2*

## ASSEMBLAGE

*63% de Pinot Noir  
37% de Pinot Meunier*

## DOSAGE

*Brut (8g/l)*

## NOTES DE DÉGUSTATION

*La teinte s'apparente au minéral or, piment : le jaune doré avec des nuances profondes d'orange. Le nez abrite des parfums tendres de fruit blancs à noyau, prune, quetsche, soulevés d'un fruit rouge et de fleurs violettes odorantes. Quelques notes estivales de moisson confèrent une dimension solaire, tout à fait particulière de céréales coupées. L'évanescence, la fine suggestion des arômes s'avère très séduisante et subtile. La dimension de bouche est aimante et rigoureuse à la fois, le toucher subtil équilibre parfaitement les saveurs fruitées blondes et rouges tandis que la finale développe avec finesse de fidèles arômes végétales racinaires très gastronomes.*

## ACCORDS

*Risotto crémeux aux asperges vertes.  
Suprême de volaille rôti, sauce aux cèpes.  
À servir entre 8° et 10°.*

*Limited edition*



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*