

CHAMPAGNE



Alain Rodier

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - MANIPULANT

Cuvée Grande Réserve



Ce champagne présente une belle robe brillante et limpide aux reflets verts sauge. Le cordon est persistant et les bulles dynamiques.

Au premier nez, la noisette et l'amande se mêlent aux arômes de poire.

Celui-ci dévoile ensuite des notes de fruits confits et caramélisés : la marmelade de prunes et les abricots chauds se font sentir.

L'attaque est fraîche et tonique.

Elle est portée par une texture à la fois mûre et croustillante et se prolonge par une fin de bouche fondue et agréable.

En quelques mots :

À l'œil : dynamiques, brillance

Au nez : noisette, caramélisé

En bouche : croustillante, tonique

Dosage 11g/L