

CHAMPAGNE

Alain Rodier

À LEUVRIGNY

Cuvée Clovis

À l'examen visuel, de fines et nombreuses bulles tranchent avec la teinte jaune dorée aux reflets ambrés. Le cordon est franc.
Les arômes de blé coupés et de biscuit animent le premier nez. Les odeurs du sirop d'érable et de caramel viennent s'ajouter au bouquet aromatique. Enfin, dans un soupçon délicat, le thym, la verveine et l'origan se révèlent.
Ces aromates allouent une pureté délicate à la bouche. La précision et la finesse des tanins confèrent à ce champagne une structure qui se prolonge jusqu'en fin de bouche.

En quelques mots :
A l'œil : ambrés, franc
Au nez : bouquet, délicat
En bouche : tanins, pureté

Dosage 7g/L