

CHAMPAGNE

Alain Rodier

À LEUVRIGNY

Cuvée Réserve Brut

La robe est jaune pâle et brillante.
Les nombreuses et fines bulles forment une collerette élégante et persistante.
Le premier nez est intense et évoque les fruits blancs et la poire.
À l'aération le vin s'ouvre et exprime une belle minéralité.
En bouche on retrouve un bel équilibre.
L'attaque est franche et laisse place à une vinosité structurante.
La texture, généreuse et gourmande donne de la longueur ainsi qu'une légère souplesse qui confère au vin une certaine élégance.
Cette cuvée mêle avec brio fraicheur aromatique et rondeur en bouche. Ce champagne mérite que l'on prenne le temps de le découvrir.

En quelques mots :
A l'œil : jaune et brillance
Au nez : Fruité et intense
En bouche : rondeur et structure.

Dosage 9g/L