



CHAMPAGNE
COLLERY
Depuis 1893



Cuvée
Emphyreumatik
Grand Cru

— DÉTAILS —

TERROIR : Grand Cru

ASSEMBLAGE : 90% Pinot Noir - 10% Chardonnay

FERMENTATIONS : FA FML

ELEVAGE : Cuves inox thermo-régulée

DOSAGE : 9G/L

ŒIL

Teinte or aux subtiles reflets ambrés.
Joli train de bulles dynamique.

NEZ

Premier nez très expressif sur des notes de moka, de noisette, d'amandes grillées et de tabac blond. A l'ouverture se dévoilent des notes de menthol et de cédrat.

BOUCHE

Aérienne, avec des arômes de fruits de la passion, de crème d'amande réhaussée par de subtiles notes vanillées. La finale fraîche offre une belle longueur sur la citronnelle.

ACCORDS / INSTANTS DE DÉGUSTATION

Notre millésime 2014 tient ses promesses d'originalité en se faisant le compère des plats à dominante d'Umami (la 5^{ème} saveur : l'hyper gourmandise et le goût savoureux).

Racé, puissant, épicé, aux arômes de torrifications, nous le nommons tel qu'il est : Emphyreumatik.

Laissez-vous transporter dans son monde et émerveillez vous de ses nombreuses facettes.