

Millésime
2018

CHAMPAGNE
Diogène
Tissier & Fils



Assemblage de 60% de Chardonnay, 30% de Pinot Meunier et 10% de Pinot Noir.



La robe, d'une couleur jaune clair, s'accompagne lors du service d'une belle mousse, d'une blancheur éclatante. Puis le spectacle visuel continue avec un beau cordon de bulles, signe d'effervescence, restant longtemps dans le verre.



A l'issue du premier nez, on perçoit des notes de fraîcheur, accompagnées d'arômes citronnés et d'un fond discret de fleurs, de type tilleul. Puis il évolue avec beaucoup de richesse vers un côté gourmand, chocolat noir avec zeste d'orange.



L'attaque en bouche est calme et se poursuit ensuite avec une sensation de douceur étonnante, mélangeant des notes d'amandes et de citron. La finale laisse une agréable sensation en bouche.



Servi à 9-10°C, ce Champagne pourra être servi en apéritif. Pour un repas, il se mariera parfaitement avec une belle volaille rôtie par exemple.



Dosé à 5 grammes de sucre par litre.



Edition limitée.

