Millésime 2019

CHAMPAGNE
Diogène
Tissier & Fils

Assemblage de 50% de Chardonnay, 25% de Pinot Meunier et 25% de Pinot Noir.

La robe, de couleur jaune clair, possède de fins reflets vert pâle, annonciateur d'un champagne d'une grande finesse. La mousse, d'une blancheur éclatante, reste longtemps dans le verre, prolongeant le spectacle visuel.

Le nez, d'abord citronné, évolue rapidement vers des notes plus fruitées, de type poire sucrée. Puis, au bout de quelques secondes, des arômes de brioche à la vanille annoncent une dégustation gourmande.

Une fois en bouche, on continue avec une sensation orangée pleine de gourmandise. Puis, des arômes vanillés, légèrement miellés, révèlent toute l'aromatique des fûts qui ont servi pour les assemblages. La finale, d'une longueur étonnante, ponctue parfaitement cette dégustation.

Servie à 9-10°C, ce champagne pourra être servi en apéritif. Pour un repas, un plat en sauce avec de la viande grillée ira très bien.

Dosé à 3 grammes de sucre par litre.

Edition limitée.