

Champagne VALLOIS PETRET

Réserve - Blanc de Blancs

Composition

100% Chardonnay

Caractéristiques Techniques

- 6 ans de vieillissement sur lattes
- 5 mois de dégorgement minimum
- Dosage 5 g/L
- Degré 12%

Nez

- Puissant, dévoilant des arômes épicés de poivre blanc et de badiane
- Notes subtiles de citron confit

Œil

- Robe jaune dorée
- Reflets intenses
- Effervescence généreuse, harmonieuse

Bouche

- Ample, généreuse, onctueuse
- Belle texture finale

