

Champagne VALLOIS PETRET

Brut Nature - Blanc de Blancs

Composition

100% Chardonnay

Caractéristiques Techniques

- 4 ans de vieillissement sur lattes
- 3 mois de dégorgement minimum
- Dosage 1 g/L
- Degré 12%

Nez

- Puissant et gourmand, dévoile des notes de noisette et de pâte d'amande
- Notes de fruits secs tel que l'abricot

Oeil

- Robe dorée, légèrement argentée et brillante
- Légers reflets verts
- Fines bulles donnant naissance à un cordon dynamique

Bouche

- Vive et réhaussée par les agrumes
- Notes de pamplemousse



Champagne VALLOIS PETRET

Rosé



Composition

85% Chardonnay
15% Pinot Noir

Caractéristiques Techniques

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

Nez

- Expressif avec des arômes de fruits noirs (cassis)
- Notes gourmandes de flan pâtissier, de vanille et de moka

Œil

- Robe saumonée
- Reflets cuivrés
- Effervescence fine et élégante

Bouche

- Surprenante, légèrement âpre, et salivante, équilibrée
- Notes de feuilles de rose séchées

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



Champagne VALLOIS PETRET

Tradition - Blanc de Blancs



Composition

100% Chardonnay

Caractéristiques Techniques

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

Nez

- Gourmand avec de légères notes briochées
- Notes d'amande, de noisette et d'abricot

Oeil

- Robe dorée et brillante
- Intensité moyenne
- Effervescence révélant un cordon fin et persistant

Bouche

- Equilibrée, légère et harmonieuse
- Notes zestées en finale de bouche

Champagne VALLOIS PETRET

L'Expression des Sens



Composition

100% Chardonnay

Caractéristiques Techniques

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

Nez

- Gourmand et intense
- Notes de café corsé et de pain brioché

Œil

- Robe dorée
- Forte intensité
- Effervescence subtile et élégante

Bouche

- Puissante et raffinée
- Notes intenses et corsées