

CHAMPAGNE
Marquis de Pomereuil
LES RICEYS

SÉLECTION

Hommage des 3 cépages traditionnels



Commentaires de l'œnologue

« Le nez présente des notes de fruits rouges tels que la framboise accompagnées de pêche de vigne. On retrouve en bouche le caractère fruité du nez, avec en finale des notes miellées. »

COMPOSITION

- **Cépage** : Pinot Noir ⅓, Meunier ⅓, Chardonnay ⅓
- **Origine des crus** : Les Riceys et Côte des Bar
- **Vin de réserve** : 25%

VINIFICATION

- **Fermentation alcoolique** : en cuves inox thermorégulées, fermentation malolactique réalisée
- **Dosage** : Brut 10g/L (+/- 1g)

ARÔMES-CLÉS



Framboise



Pêche de vigne



Miel

LES MOTS POUR LE DIRE

- **Champagne et sensation** : onctueux, fondu, chaleureux
- **Champagne et circonstance** : cocktail, retrouvailles
- **Champagne et table** : fricassée de cèpes