



FLEUR DE LUNE

Doux



Saveurs et Douceur !

Pourquoi un Doux ? Dans les années 90 la mode des demi-secs générait une demande toujours présente. Afin de sortir des sentiers battus et de proposer l'excellence et l'inédit, ce « Fleur de Lune Doux » Millésimé est réalisé à partir de cinq cépages. D'une grande complexité, cette cuvée est caractérisée par un assemblage de **Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Gris et Pinot Blanc**. D'une belle puissance, elle garde toute son élégance et sa finesse en bouche avec une finale toute en rondeur. Une rareté pour un champagne d'offrir des sensations suaves et délicates.

Notes de dégustation :

Sur le miel, la cire d'abeille et le coing.
Onctueux et charnu tout en délicatesse.

Comment le servir ?

Il est recommandé de servir ce champagne à une température de 8° à 10° pour commencer et de le laisser monter en température pour sentir tous les arômes tout en tournant le vin dans le verre. Pour cela il est souhaitable d'avoir des verres assez évasés à la base qui se referment au-dessus.

Région	Aube - Côte des Bar - Vallée de la Seine
Cuvée	FLEUR DE LUNE
Type	Doux
Dosage	53 g/l
Année	2018
Cépage	Pinot Noir 24,80 % Chardonnay 25,25 % Pinot Gris 24,80 % Pinot Meunier 15,15 % Pinot Blanc 10 %
Certification	Ecocert - Demeter
Passage en fût	70 %
Vieillessement	Sous liège
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	7 à 10 ans
Présentation	75 cl