

CHAMPAGNE
Lacombe d'Astier
GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

Un champagne d'exception issu d'un des 17 villages d'appellation grand cru

Vieillessement 4 ans sur lattes - 8g sucre/l

Dégustation :

Avec une robe brillante, teinte jaune clair aux reflets verts, et une effervescence fine et persistante, son nez est net, franc, puissant et très élégant. Il offre des arômes de fleurs blanches et de fruits frais,

En bouche, l'attaque est franche et nette avec une belle fraîcheur. Le corps offre ensuite un très bel équilibre entre puissance, fraîcheur, élégance et finesse, ce qui donne à ce vin à la fois volume et éclat. La finale est ciselée et droite et demeure d'une grande élégance.

