

LES  
INSPIRATIONS

DEMI-BULLES

---

**ASSEMBLAGE**

70% pinot noir  
30% chardonnay

**DEGUSTATION**

**OBSERVER**

Robe or pâle, brillante, lumineuse et limpide. La bulle est très fine, très déliée, dégagement lent.

**SENTIR**

Le Nez d'évidence nous offre fraîcheur et maturité, il y a des fruits et des fleurs, il semblerait qu'on a emprisonné le soleil. Plus on le hume, et plus il vous ensorcelle avec de jolies notes miellées épicées.

**DEGUSTER**

La Bouche est une véritable surprise, on imaginait un Champagne, bien sûr c'en est un, mais avec une véritable douceur, il vous effleure le palais sans aucune agressivité, il roule dans votre bouche comme une mousse, les bulles si fines sont comme une caresse ... et l'on découvre en même temps un vin frais et souriant.

**ACCORD METS & CHAMPAGNE**

c'est le Champagne idéal pour tout un repas, qu'il accompagnera merveilleusement du début jusqu'à la fin, quelque soit le menu.

**ŒNOLOGIE**

Une seule année de vendange : 2015.

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées.

Vieillessement de 3 ans minimum.

DOSAGE EXTRA BRUT à 5,5 g/l

Tirage à 16 gr au lieu de 25 soit 30% de pression en moins pour une présence des bulles plus subtile.



  
CHAMPAGNE  
GREMILLET