



Champagne DUBREUIL FRÈRES

2 rue des oeillets 10250 Courteron - Aube Côte des Bar - FRANCE

Millésime 2012



Ce champagne est composé de 73 % de Pinot Noir et 27 % de Chardonnay.

Belle robe or claire, cordon de bulles régulier et délicat. Son nez, profond et expressif, se définit par des arômes de fruits secs et fruits à noyaux.

En bouche, l'attaque et tout en fraîcheur et vivacité, dominée par les agrumes confits. Arrive ensuite une certaine rondeur, des saveurs de compotée de poires et de raisins secs pour finir sur une belle longueur. Ce champagne séduit par sa fraîcheur et ses arômes épanouis.

Présenté en magnum, format où le vin s'épanouit plus librement. Il pourra être servi tout au long d'un fin repas.