

L'ÉCOLE BUISSONNIERE

Ce champagne composé de 50% de Meunier, 25% de Chardonnay et 25% de Pinot Noir uniquement de vieilles vignes (plus de 30 ans) est gourmand, frais et intense. Il offre des arômes de nectarine, d'abricot, de mirabelle et d'épices sucrées-salées remontées de notes sauvages de bruyère. Mon grand père adorait se délecter, juste après l'école des quetsches, des cerises et des pêches de vigne sur la plus grande parcelle qui constitue cet assemblage; il en oubliait souvent ses devoirs... Cette cuvée a été travaillée selon les principes vegan.

A accorder avec un poulet basquaise, un turbot au Champagne ou une pêche pochée au safran, mascarpone melon Thaï.

Vieilles vignes (plus de 30 ans) : 50% Meunier
25% Chardonnay 25% Pinot Noir

Dosage : 4 g par litre.

