



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROBERT

ESPRIT

Un Champagne d'Évasion

Terroir

Trois types de raisins et donc des terroirs différents. Un terroir calcaire, crayeux pour le Chardonnay. Et un terroir argileux calcaire avec une exposition plein sud pour le Pinot Meunier et le Pinot Noir.

Elaboration

Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir

Dosage 8 à 9g

Si le Champagne est un vin d'assemblage, « l'Esprit » entre vraiment dans cette famille avec l'assemblage de 3 cépages.

Style

Entre le passé, la tradition dans l'élaboration et le futur, l'innovation dans la présentation, l'Esprit de ce Champagne est l'évasion.

Le nez expressif et intense nous livre une large gamme de notes de pomme, de brioche, d'agrumes confits et de fruits secs. Bouche charnue et joli soyeux de fruits qui se terminent sur une trame sèche et vive, suivie de notes d'abricot en filigrane.

Accord des mets

Champagne frais, léger, chatoyant, l'Esprit de la fête et du rêve accompagne ce Champagne.

Ainsi, il convient parfaitement pour un apéritif, un cocktail dinatoire ou une belle soirée...

