



CHAMPAGNE  
ANDRÉ ROBERT

## VOLUPTÉ

*Un Champagne de Tendresse*

### ***Terroir***

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

### ***Elaboration***

Pinot Meunier – Chardonnay

Un assemblage qui associe le fruité du Pinot Meunier à la fraîcheur et à la finesse du Chardonnay. Un dosage plus élevé apporte une douceur particulière à ce Champagne.

### ***Style***

Un Champagne d'antan, très présent dans la consommation des Champagnes au début du 20ème siècle. La minéralité est peu présente et laisse place au côté suave, rond et voluptueux.

### ***Accord des mets***

Rond, doux et voluptueux, ce Champagne est une exquise gourmandise qui accompagnera parfaitement un foie gras, une cuisine sucrée-salée ou bien encore un mets sucré tel qu'un délicieux macaron.

