

CHAMPAGNE



VICTOIRE

VINTAGE 2010 - ÉDITION LIMITÉE



LE MILLESIME 2010

Un printemps et un été chauds et secs qui ont favorisé une belle maturité des raisins.

PROVENANCE

Montagne de Reims

ASSEMBLAGE

50% Chardonnay
35% Pinot Noir
15% Pinot Meunier

DOSAGE

8g / L

NOTES DE DÉGUSTATION

Une belle robe jaune clair aux reflets dorés.

Un nez élégant et complexe aux arômes de fruits blancs, de banane et de citron.

Une belle structure en bouche avec quelques notes de pain d'épices, d'amande et de brioche.

A servir entre 8 et 10°C

ACCORDS METS ET VINS

A l'apéritif ou avec de la viande blanche.

www.champagnevictoire.com