

CHAMPAGNE

Millésime Maxime

Un champagne raffiné et structuré, un vin avant d'être un Champagne



Robe : jaune lumineux à reflets verts

Nez : complexe, ananas, poire, iode, chèvrefeuille, beurre... entre jeunesse et maturité

Bouche : fraîche et large, dense et crémeuse, caressante et chaleureuse

Finale : très longue, très crayeuse et saline

Température de service : 10°C

Potentiel : jusqu'à 15 ans

Verrerie : flûte bien galbée

Accord gastronomique : Saint-Jacques, sole, bar, filet de veau ou poularde de Bresse

CHAMPAGNE
LAUNOIS
PÈRE ET FILS DEPUIS 1872

BLANC DE BLANCS	MAXIME
GRAND CRU	BRUT

Cépage | Chardonnay

Terroir : Côte des Blancs

Sol | Craie

Dosage | 7 grammes

Elaboration traditionnelle en cuve inox

Arômes: le beurre frais, la lavande et le chèvrefeuille lui donnent une sensation crayeuse et intense.

ÉLABORÉ PAR LAUNOIS PÈRE & FILS, LE MESNIL-SUR-OGER - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE-PRODUCT OF FRANCE • RM-22843-01 • CONTIENT DES SULFITES

  12% Vol.  750 ML