

BRUT 204

75 cl. – 37,5 cl.
50% Meunier – 25% Chardonnay – 25% Pinot Noir



Viellissement sur lattes : 3 ans

Caractéristiques :

La robe est limpide et profonde de teinte vieil or. Après un premier nez frais et élégant, cette cuvée offre des notes gourmandes de chair de pêche et d'abricot. La mise en bouche, très équilibrée, est caractérisée par une sensation complexe à la fois de rondeur et de fraîcheur. Des notes intenses de pomme et de pêche viennent accompagner ce bel équilibre gustatif. Le final en bouche est long et ponctué par de fines notes de fruits secs.

Accord mets-vin :

en apéritif



Старение в бутылках : 3 года.

Описание:

Шампанское Традишонель брют глубокого золотистого цвета. Элегантный, свежий аромат, с нотками яблок, персиков и абрикосов. Хорошо сбалансированное, одновременно сложное и округлое. Долгое послевкусие с финальными нотами сухофруктов. Идеально в качестве аперитива.



Ageing in bottle : 3 years

Characteristics :

The translucent, deep golden hue of the Lété-Vautrain Brut 204 gives way to initial aromas that are elegant and pure. These are complemented by succulent notes of apple, peach and apricot. In the mouth, this very well-balanced champagne is complex and round. The aftertaste is long, with hints of dried fruits.

Pairing with foods :

Best serve as an aperitif



Champagne LETE-VAUTRAIN - 21 Av. Fernand Drouet
F-02310 Charly Sur Marne – France

Tel : +33 323 83 05 38 - Fax : +33 323 82 12 00

www.lete-vautrain.com- Email : contact@lete-vautrain.com