



CHAMPAGNE

*Mademoiselle Marg' O*

## Vintage 2015



Tel des moments suspendus, nos Champagnes Vintage sont le reflet d'une année et d'un terroir unique, travaillé avec respect, passion et humilité. La qualité exceptionnelle de la vendange et le long vieillissement en cave permettent aux bouteilles d'évoluer doucement vers une harmonieuse maturité.

Nourris du temps de l'attente, ces Champagnes millésimés sont des vins à la fois puissants et délicats dont le bouquet révèle une gamme complète et complexe de saveurs.

A la dégustation, ce Champagne révèle une dimension épicée portée par les fruits secs. Des notes de viennoiseries s'animent autour des agrumes et lui confèrent caractère et profondeur. La bouche ciselée et ample fait preuve d'un bel équilibre entre puissance et tension.

∞

- Cépage : 70% Chardonnay 30 % Pinot Noir.
- Une année : 2015.
- Vinification : jus issus uniquement de cuvées. Fermentations en cuves inox thermorégulées.
- Vieillessement : 84 mois en cave.
- Dosage : brut 9 g/L.
- Accord mets & vins :
  - Tournedos de sandre, confit de légumes sauce Champagne.
  - Suprême de volaille rôti à la verveine, risotto aux légumes oubliés et carottes jaunes.
  - Foie gras poêlé, pêche, verveine rhubarbe.
  - Duo de fromages affinés, frisés à l'huile de noix.
- Température de service : 8-10°C.