

CHAMPAGNE LES DAMES DES VIGNES



Fiche technique cuvée V.L 2016

2 rue des Fossés
10250 Neuville-sur-Seine
Côte des Bar. | Aube en Champagne

Cuvée VL 2016

Assemblage Millésime 2016

55% Pinot Noir + 45% Chardonnay

- Tirage 09/02/2018
- Dégorgement 14/12/2023
- Dosage 6.5gr/l

Un vin complexe, riche, puissant mais aussi salin.

Il vous surprendra par sa jeunesse et son équilibre, son nez de fruits secs s'harmonise parfaitement avec la fraîcheur de sa bouche, les senteurs de bois rares et d'ambre donnent une élégance et une richesse qui nous fait voyager au travers de ce magnifique millésime, et sa féminité vous surprendra.

Un grand vin portant les initiales des lieux dits originels des **Dames des vignes**, un vibrant hommage aux racines du domaine et de ses Dames.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !

