



CUVÉE DESIRÉ BRUT MILLÉSIME

D'une teinte jaune aux reflets ambrés, cette cuvée ici montre une belle complexité.

Le nez est tout en finesse, les notes de miel d'acacia apparaissent dans un premier temps puis évoluent vers des arômes de caramel et enfin de café.

La bouche est harmonieuse avec des notes de fruits frais qui laissent ensuite place à des notes plus torréfiées.

On termine par une belle sucrosité en bouche donnant ainsi une belle longueur à cette cuvée.

Une vinification en fût de chêne, un vin millésimé, notre cuvée Brut Désiré, en référence à notre arrière grand-père, sort de l'ordinaire et est idéale pour une dégustation entre amis.

CHAMPAGNE

Odil Moret

Champagne Odil Moret

1 route de Congy - 51270 Baye (près d'Épernay)

Tél : 03 26 52 81 65 - E-mail : contact@champagneodilmoret.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.