



CUVÉE PRESTIGE BRUT

Cette cuvée, d'une teinte bouton d'or, présente une belle effervescence avec de nombreux trains de bulle.

Le nez est complexe, avec une belle palette aromatique. On passe en effet de notes de fruits blancs type poire à des arômes de verveine, d'herbes séchées voire mentholées.

La bouche est tout en douceur avec des arômes de fruits blancs juteux, on a presque la sensation de croquer dans ces fruits.

Le tout est subtilement rehaussé par une jolie acidité.

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.