



CUVÉE TRADITION BRUT

Cette cuvée présente une teinte jaune pâle aux reflets or. L'effervescence est soutenue avec un beau cordon de mousse persistant.

Le nez est dominé par des arômes de fruits jaunes (abricot, coing) mûrs, voire compotés qui évoluent petit à petit vers des notes pâtisseries.

La bouche est toute en gourmandise, elle est très ample et ronde. On y retrouve les arômes de fruits jaunes ainsi que des notes grillées, toastées.

La finale est fraîche, ce qui rehausse le volume en bouche.

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.