

# Essentiel

## Notes de dégustation



## *L'essence même du champagne*

### ÉCLATANT

Prenez le temps d'observer le ballet régulier des bulles délicatement dorées qui s'élèvent telles des étoiles filantes traversant le ciel au sommet de votre coupe de champagne en cristal.

### CROQUANT

Ses quatre années de maturation confèrent à la cuvée Essentiel une intense complexité. Ardent et vigoureux, frais et croquant, Essentiel dévoile un panier de fruits blancs et une pureté aromatique révélant des notes d'agrumes, de pomme coupée et d'amande fraîche. Elles sont suivies par des notes intenses et soutenues de gâteau aux fruits, ainsi que de noisettes. Une délicieuse sensation de douceur rappelle ensuite la longue période de repos que ce champagne a connu.

### ARDENT

Conçu comme l'Extra-Brut symbolisant la quintessence de la Maison, ce champagne est vigoureusement ardent, vif et affirmé. Marqué par des notes franches de fruits blancs frais, il possède une personnalité vive qui accompagnera parfaitement les langoustines ou les huîtres.

50-55% Pinot Noir  
30-35% Meunier  
15-20% Chardonnay  
10-20% vins de réserve  
Dosage : 5-6 g/l