

CHAMPAGNE
Jean Bernard
Bourgeois

Cuvée Aristide Millésime 2012 Extra-Brut

Nouvelle cuvée



Franc et minéral

Assemblage



50 % chardonnay, 50 % pinot noir, vendange 2012, cœur de cuvée tirage en avril 2013, élevage prolongé sur lattes, dégorgement 2023 dosage extra-brut à 3 g/L

Dégustation



robe or clair



fruits à chair blanche, notes de brioche, viennoiserie, fruits secs, grillé subtil



fraîcheur et puissance, finale minérale, arômes épanouis et persistants



Accords mets vins



Champagne de gastronomie, idéal avec des produits de la mer, coquillages, sushis, sashimis, lotte, caviar