

Gamme

## ANCRAGES

Millésime 2010

Empreinte des exceptionnelles vendanges de l'année 2010, patiemment vieilli en cave pendant plus de 9 ans, découvrez ce champagne tout en équilibre.

### TERROIRS - ASSEMBLAGE

Terroirs de Gland - Vertus - Villeneuve - Fossoy - Mont-Saint-Père.  
Viticulture durable (HVE3 et VDC)

Assemblage : 60% de Pinot Meunier, 30% de Chardonnay et 10% de Pinot Noir.

### ÉLABORATION

Vendanges manuelles.

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et foudres de 35 hl.

Fermentation malo-lactique.

Vendanges base 2010. Mise en cave 2011.

Dégorgement: voir date sur l'étiquette.

Dosage : 7,5 g/l.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : L'effervescence maintient un délicat cordon à la surface du vin. Belle robe d'un joli jaune doré et brillant.

Nez : Nez expressif et élégant. De jolies notes de fruits confits sont suivies de subtiles touches de torréfaction et d'amandes grillés.

Palais : La bouche fruitée révèle la complexité aromatique perçue au nez. Rafraichissant, des notes d'agrumes prolongent la fin de bouche.



CHAMPAGNE A. ROBERT

RÉCOLTANT-MANIPULANT

TÉL: 03 23 71 59 40 - CONTACT@CHAMPAGNE-ROBERT.FR