

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



L'Âme de la Terre, extra-brut

Champagne AOC

Champagne Françoise Bedel



Région : Champagne, France.

Appellation : Champagne Grand Cru AOC.

Domaine : Champagne Françoise Bedel.

Cépages : 3% Pinot Noir, 7% Chardonnay, 90% Pinot Meunier

Millésime : 2005

À déguster jusqu'en : 2030

Robe : jaune pâle, reflets vert.

Nez : le premier nez livre des arômes de fruits mûrs et d'abricot sec; à l'aération des notes de noisette, de bois de santal, de cannelle et de fleur d'oranger s'expriment.

Bouche : pleine et ample avec une belle vivacité sous-jacente. Le dosage est discret et apporte un bon équilibre au vin. Une grande fraîcheur et une tension présente prolongent le plaisir du palais, le volume des Pinots enrobe agréablement la charpente du vin.

Conclusion : une grande bouteille vineuse et longiligne, un grand vin de table, superbe!

Service : servir à 10°C avec un émincé de volaille aux morilles, un tartare de thon, une terrine de lapin aux noisettes. Fermentation malolactique partielle. Minimum 8 ans sur lattes. Dosage de 4.5g/l.

Le charme du Pinot Meunier mis en lumière par Françoise et Vincent, son fils: du grand vin avant tout, un élevage très long complète sa profondeur et sa complexité. Un millésime de référence !

Fermentation malolactique partielle. Minimum 8 ans sur lattes. Dosage de 4.5g/l.

Teneur en alcool : 12%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90549 75 2005 **Prix membre** : 69.30

Prix catalogue : 77.00