



CHAMPAGNE
ROLAND VIZENEUX
& FILS
DEPUIS 1953

CUVÉE ELÉGANCE
MILLÉSIME 2015
BRUT
(BOUTEILLE)



VITICULTURE,

- Vignes de 35 ans en moyenne en sélection massale, dont 50% de vieilles vignes de plus de 40 ans.
- Durable en privilégiant les interventions manuelles.
- Vendangé traditionnellement à la main.

VINIFICATION,

- Parcellaire en cuve inox thermo-régulé.
- Autocontrôle de chaque parcelle de la vigne au vin.
- Liqueur de dosage à partir de champagne blancs déjà élevé en bouteille.

ASSEMBLAGE :

- 100% Cuvées de meunier, issue des meilleures parcelles de l'années 2015 :

MATURATION EN CAVE : -50 mois,

SENSATIONS :

- Ceil :
Teinte or blond,
- Nez :
Des arômes de fruits très mûres, parfois charnus.

-Bouche :
Matière, consistance et persistance aromatique se mêlent.

-Service :
Lors d'un apéritif ou accompagné d'une entrée gastronomique.

-Accord :
Ballotine de canard.



CHAMPAGNE RÉSERVÉ À TOUTES LES OCCASIONS.