



CHAMPAGNE
PAUL MICHEL

LE REVERS DE PLUME-COQ

Blanc de Blancs – Grand Cru – Extra Brut

Élaboration : 100 % Chardonnay

Dosage : 3 g/l

Température de dégustation : 10°C



œil à l'œil

Au service, une belle robe lumineuse d'une couleur or vert pâle accueille une effervescence énergique mais crémeuse.

nez au nez

Au premier nez, se dévoile les notes délicates de pain aux raisins secs et de brioche sur une assise fruitée de mirabelle bien mûrie.

Au deuxième nez, la complexité se révèle avec plus de force. Les odeurs de noisette et de frangipane s'entremêlent avec des notes fumées.

en bouche

En bouche, ce vin se révèle en longueur avec une attaque puissante et ample. Il se pose et apporte une sensation de tempérance et de longueur. L'effervescence persiste tout en étant crémeuse.

Ce vin a une colonne vertébrale construite sur du citron jaune avec un milieu de bouche parfumée et délicat de menthe, de mirabelle et de parfums de bois de santal. La finale scelle la verticalité du vin avec ses notes crayeuses, et fumées, relevant ainsi la typicité du village.

gastronomie

À déguster absolument avec un suprême de volaille fermière et sa sauce à la crème mais aussi excellent avec du comté fruité.



CHAMPAGNE
PAUL MICHEL

Champagne PAUL MICHEL
5 rue du Général Leclerc - 51530 CUIS - France
Tél : 03 26 59 79 77
www.champagne-paul-michel.fr