



CHAMPAGNE
PAUL MICHEL



PAUL MICHEL



TERROIR DE CHOUILLY 2015

Blanc de Blancs - Grand Cru – Extra Brut

Élaboration : 100 % Chardonnay

Dosage : 5 g/l

Température de dégustation : 10°C



Au service, une très brillante robe verte lumineuse parsemée par des bulles crémeuses et dynamiques.



Le nez est d'abord, avant de s'étaler petit à petit avec des parfums délicats de citron et de gingembre. Il s'intensifie à l'aération en dévoilant la complexité du millésime et la densité typique du terroir de Chouilly. Les parfums d'amande grillée, de pain d'épice et de sous-bois offrent un cadre enveloppant à ce vin.



À la dégustation, ce vin dévoile des lignes structurées avec une certaine droiture et une belle attaque. Le milieu de bouche est tonique et rappelle le croquant du citron vert. De subtiles notes de pain brioché, de noisettes et un soupçon de coing subliment la complexité aromatique de ce vin. Une bouche bien structurée traversée par un ciselé crayeux typique du terroir.



À déguster avec un risotto crémeux aux asperges de printemps et parmesan.



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