

EMPIRE®

Cuvée référence EMPIRE BRUT

Fiche de présentation

Empire est né d'une sélection particulière de Champagnes. Notre Cuvée de référence, EMPIRE Brut vous séduira par sa finesse, son équilibre, son fruit digne des plus grandes marques de l'appellation. EMPIRE vous offrira un instant magique à partager.



Quelques petits conseils pour apprécier et savourer pleinement votre Cuvée de référence EMPIRE Brut.

- Les bouteilles doivent être manipulées avec précaution en évitant de les remuer.
- EMPIRE Brut se boit bien frais mais jamais glacé. Il doit être placé au frais au moins trois heures avant le service. Pour cela, le bas du réfrigérateur est l'endroit idéal. Evitez impérativement le congélateur ou le bord de fenêtre extérieur qui altère les arômes à cause de son froid trop violent.
- Une température de 8°C est recommandée.

Note de dégustation :

Une robe paillée intense ornée de reflets or clair, beaucoup de brillance, mise en exergue par une mousse légère et crémeuse. Les arômes sont de dominante mature, avec des senteurs de pomme très mûre, de pâte de fruits et de nougat au miel. Des nuances de fleurs et d'herbes séchées s'ajoutent à cet ensemble. L'attaque en bouche est friande et vive. L'évolution est douce pour retrouver la sensation de fruits mûrs et charnus. Le dosage est équilibré et permet au vin de garder une certaine fraîcheur. La finale est finement vanillée et laisse venir une touche de miel d'acacia. C'est une cuvée aboutie dont on perçoit un mûrissement qui est venu avec le temps. A déguster entre amis intimes et amoureux du vin.

Franc et léger, le champagne Empire BRUT est parfait pour toutes les occasions et sera particulièrement apprécié au moment de l'apéritif.

Cépages :

- 35% Chardonnay
- 30% Pinot Noir
- 35% Pinot Meunier

- Degré : 12°

- Vieillessement: 18 mois

Conditionnement :

- Bouteille de 750 ml
- Carton de 6 Bouteilles



L'abus d'alcool peut être dangereux pour la santé.