

Elixir de Montigny

AOC, Champagne
par Charlier & Fils

Vin blanc mousseux, Vallée de la Marne, France
Aromatique et rond

Champagne blanc de noirs avec une concentration aromatique exceptionnelle. Polyvalent, il se sert tout au long du repas.

Caractéristiques

- Terroir aux sols riches et profonds
- Dosage: Extra-brut - 4 grammes/litre
- Fermentation et élevage en foudres pendant 8 mois
- Vieillessement d'au moins 60 mois

Notes de dégustation

- **Robe:** légèrement dorée
- **Nez:** complexe, notes épicées
- **Bouche:** longue, fraîche et minérale



100% Pinot Noir



Calcaire



10-15 ans



8-10°C



12%



Fromage | Viande grillée

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier • Resto • Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com