

## CHEURLIN-NOELLAT AOP CHAMPAGNE BRUT BLANC PRIVILEGE

**Cépages** : 100 % chardonnay.

**Dégustation** : Or vert, jaune clair, bel éclat, jaune or, reflets verts, brillant, dégagement régulier. Le nez est assez discret. Notes de fleurs blanches, floral, bouquet de fleurs, végétal, fruits blancs (pomme, poire), agrumes (citron), fruits exotiques, levain. Bouche bien équilibrée, fraîche, minérale (côté salé). Bonne vivacité, citronnée, beaucoup de fruits, (pêche), structure tannique, mousse agréable, tapissante, assez court. Champagne très séduisant.



---

*Couleurs de terroirs* - Bernard Verdier - 17 bis av. Achille Levère - 34120 Lézignan-la-Cèbe

06 23 75 17 12

Couleursdeterroirs@live.fr