



# CHAMPAGNE la Villesenièrè

BOURSAULT (51)

## Harmony



Région	Vallée de Marne (BOURSAULT)
Appellation	Champagne
Couleur	Blanc
Millésime	2013
Classification	Extra-brut
Dosage	3g/L
Cépages	60% Chardonnay 40% Pinot Noir
Degré Alcoolique	12,5%vol
Contenance	750ml
Vinification	Fût 6 mois, malolactique
Vieillessement	60 mois minimum
Commercialisation	6 mois minimum après dégorgement
Robe	Clair aux reflets dorés et de très fines bulles agiles.
Nez	Nez suggérant l'été par la pêche jaune, le mimosa, le miel et le pain grillé.
Bouche	Dynamique, l'attaque est nette et fraîche. Puis le vin se révèle avec toute sa subtilité mêlant finesse et caractère. Le boisé est parfaitement intégré. Une très belle longueur.

### Accord mets et vins

Au repas, avec la cuisine asiatique, des tatakis, des poissons comme un saumon grillé, un filet de sandre...

CHAMPAGNE La Villesenièrè 3 rue du Chêne Villesaint, 51480 BOURSAULT- FRANCE

Phone : +33 (0)3 26 58 45 03 - E-mail: [contact@champagne-la-villesenièrè.com](mailto:contact@champagne-la-villesenièrè.com) - [www.champagne-la-villesenièrè.com](http://www.champagne-la-villesenièrè.com)