



AMC 00

GRAPES

50% Chardonnay
30% Pinot Noir
20% Meunier

Le champagne d'entrée de gamme pas dosé de la Maison, composé des 3 principaux cépages, avec une présence principale de Chardonnay, ce qui lui confère de l'élégance. Fruit du premier pressurage accompagné de vins de réserve capables de donner de l'énergie et de l'onctuosité. Il présente un profil aromatique rappelant le citron vert, le gingembre, le cédrat confit, le miel et le safran. Il enchante par des éclats de fraîcheur lumineuse, une saveur intense et des spirales minérales. Une implication vivante et vibrante dont on ne peut se passer.