



AMC 02

GRAPES

50% Chardonnay
30% Pinot Noir
20% Meunier

L'assemblage, la vinification et le vieillissement sont les mêmes que pour le champagne AMC 00, mais il est plus riche et plus enveloppant grâce au dosage de 2 g/l, qui lui offre des senteurs de fruits jaunes enveloppés dans la douceur de ses notes crémeuses de pâtisserie. Une merveilleuse alchimie de soupçons herbacés méditerranéens enrichit son harmonie précieuse.

Opulence et fraîcheur, élégance généreuse, les notes distinctives de cette cuvée.