



AMC 05 MAGNUM

GRAPES

50% Chardonnay
30% Pinot Noir
20% Meunier

Champagne composé de l'assemblage classique des 3 principaux cépages, avec une présence principale de Chardonnay pour lui donner de l'élégance. Fruit du premier pressurage accompagné de vins de réserve capables de donner de l'énergie et de l'onctuosité, dosés ensuite à 5 g/l. Notes de fruits jaunes mûrs, de sucre candi et d'herbes des champs. Fraîcheur et douceur se succèdent, dans un jeu alterné de saveur, de tension et de plénitude. Format magnum uniquement.