

Cuvée "Les Echansons"



FICHA TÉCNICA: El alma de un mito. «Les Echansons» es un champagne que se conserva durante mucho tiempo, el champagne indicado para celebrar los momentos más señalados de una vida. Un champagne de referencia obligada en las bodegas de los mejores coleccionistas.



VARIEDADES: 75 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay.



GRADO ALCOHÓLICO: 12% Vol.



ENVEJECIMIENTO Y MADUREZ: Con 12 meses de degüello.



NOTA DE CATA: Sstamos delante de uno de los grandes champagnes, por excelencia. En nariz demuestra, por un lado, aromas delicados de miel y frutas blancas, y por otro, los cítricos embriagan la misma con exotismo. En boca se estructura perfectamente el equilibrio entre el Pinot Noir y el Chardonnay, enaltecándose lentamente la abertura de la vainilla bourbon.

