



PINOT-CHEVAUCHET

Extra-brut Blanc de blancs Distinguée • 1er cru Champagne

L'avis du Guide Hachette des Vins

Les bulles fines, la robe dorée, le nez ouvert sur les fruits mûrs, la brioche, la pomme verte, alliés aux fleurs blanches, la bouche ample et gourmande aux senteurs de fruits secs et confits, tout traduit une certaine évolution. Cet extra-brut est un blanc de blancs des années 2007 et 2008, vinifié sans fermentation malolactique : autant de caractéristiques qui expliquent sa fraîcheur. Cette tension confère équilibre et harmonie à cette cuvée à son apogée.

Opinion from the Guide Hachette des Vins

Fine bubbles, golden robe, opened nose on ripe fruits, brioche, green apple, with white blossoms, wide and tasty mouth with aromas of dried and candied fruits, all is showing some evolution. This extra-brut is a blanc de blancs from years 2007 and 2008, vinified without malo-lactic fermentation : so many characteristic which explain its freshness. This gives balance and harmony to this wine at its peak.

Source :

<http://www.hachette-vins.com/guide-vins/les-vins/pinot-chevauchet-extra-brut-blanc-de-blancs-distinguee-2018/201827586/>