



Cuvée Fifty

Millésime 2011

Date de dégorgement

Voir sur la contre étiquette

Dosage

5.5g/l

Format disponible

Bouteille

Assemblage

50% pinot noir
50% chardonnay

Vinification

FA en cuve inox thermorégulée
80% de vin passé en FML

Temps sur latte

11 ans sur latte minimum

D'emblée ronde, profonde et chaleureuse, dotée d'une présence remarquable, soutenue par une douce minéralité, peut-être renforcée par la réalisation judicieuse de la fermentation malolactique sur les vins de base.

On retrouve des fruits rouges, assortis d'une touche d'épices (poivre, cannelle et réglisse) soulignés par l'effervescence onctueuse.

Finale dense et fraîche.

Très grande longueur en bouche.



Champagne francinet
4 rue du moulin 51360 Verzenay

champagne.francinet@orange.fr
0326494086

