

COTEAUX CHAMPENOIS



Rouge

Millésime :

- 2015

Cépages :

- 100% Meunier



Tirage : 2017

1er Cru de la Montagne de Reims
Origine : Ludés

La vinification :

- Elevage et vinification sous bois

En quelques mots :

Notre Coteau Rouge a une robe rubis sombre aux reflets violacés. Son nez soyeux nous livre des senteurs de fruits rouges murs composés (griottes, myrtilles) avec une pointe de fumé.

La bouche souple, sur les fruits rouges et noirs, laisse une structure tannique présente mais harmonieuse et finement réglissée et vanillée.