



## 100% FULL BARREL

*Ce champagne offre une belle longueur en bouche avec une finale persistante qui alterne les notes fruitées et torréfiées.  
Un champagne très bien structuré, riche en saveurs et en complexité.*



### Notes de dégustation

#### Oeil

Ce champagne présente une belle robe dorée qui témoigne de son vieillissement en fûts de chêne. Les fines bulles montent tranquillement vers la surface, formant un joli chapelet.

#### Nez

Au premier nez, des arômes de fruits rouges et de griottes, typiques du Pinot Meunier et du Pinot Noir se dégagent. Des notes plus complexes de brioche et de vanille, issues du vieillissement en fûts de chêne, viennent ensuite enrichir le tableau.

#### Bouche

En bouche, ce champagne présente un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur. L'attaque est vive, suivie de saveurs fruitées (fruits rouges, prunes) mêlées à des touches épicées et boisées. La structure est soutenue par des tanins fins et soyeux, un signe certain de sa maturation en fûts de chêne.

### Caractéristiques

#### Assemblage

Année 2016, 70% Pinot Meunier et 30% Pinot Noir, vinifié et vieilli en fûts de chêne Français pendant 3 ans, dosé à 3g/l de liqueur.

**Existe en :** Bouteille

### Accords gastronomiques

Ce champagne se marie parfaitement avec des mets fins tels que le foie gras, les fruits de mer ou encore les volailles rôties.

**Champagne Lorient Père & Fils - 15 rue du vignoble, Villers-sous-Châtillon, 51700 Coeur-de-la-Vallée (FRANCE)  
+33 (0)3 26 58 36 26 • [accueil@champagne-lorient-pereetfils.fr](mailto:accueil@champagne-lorient-pereetfils.fr) • [www.champagne-lorient-pereetfils.fr](http://www.champagne-lorient-pereetfils.fr)**