

**NOBLE**  
CHAMPAGNE



**BRUT VINTAGE 2004**



CRISTALLIN & ENVOÛTANT

## **LE MILLÉSIME 2004**

Millésime providentiel, fruit d'une année contrastée et généreuse, 2004 réinterprète le caractère unique des saisons. L'année viticole 2004 nous plonge dans une saison d'été sous un ciel gris et voilé où la lumière et la chaleur se font désirer. Le mois de septembre est salubre et crée le chef d'œuvre.

### **ŒIL**

Une robe d'un or cristallin parée de légers reflets verts.

### **NEZ**

Précision et gourmandise se répondent et s'entrelacent dans un bouquet envoûtant de saveurs ensoleillées. Des effluves de citron, mirabelle, poire et bergamote s'invitent sur des souvenirs gourmands comme la pâte d'amandes d'une frangipane ou le goût oublié de biscuits miellés.

### **PALAIS**

Une bouche voluptueuse et ciselée. La douceur des notes pâtisseries biscuitées et de noisette enrobent délicieusement notre palais. La finale est éclatante et ciselée. Elle réveille des arômes d'abricot et d'orange confite.

**Grands Crus : 100 %**

**Chardonnay : 70 %**

**Grands Crus de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly**

**Pinot Noir : 30 %**

**Grands Crus de la Montagne de Reims : Verzenay, Bouzy**

**Viellissement : 18 ans**

**Fermentation NML : 100 %**

**Dosage : 6g/L Extra Brut**

**Nombre d'exemplaires tirés : 21 874 bouteilles**