

BLOSSOM

PRÉSENTATION | ORIGIN

La CUVÉE BLOSSOM est la parfaite alliance entre l'art japonais et un design Maison raffiné, symbolisant le lien particulier qui lie notre Maison à la culture nipponne. Orné de pétales blancs de cerisier, le flacon de cette cuvée se pare de nuances rosées dès que la température de dégustation idéale est atteinte. À la dégustation de ce champagne empreint de délicatesse, vous assisterez à une véritable floraison sous vos yeux émerveillés...

CUVÉE BLOSSOM is the perfect alliance between Japanese art and a refined 'Maison' design, symbolizing the special link between our House and Japanese culture. Florid with white cherry petals, the color of this bottle goes on pinkish shades once the ideal tasting temperature is reached. As you savor this delicate Champagne, you will witness a veritable flowering in front of your amazed eyes...

CARACTÉRISTIQUES | CHARACTERISTICS

1/3 Chardonnay | 1/3 Pinot Noir | 1/3 Meunier
Dosage | Brut 12 g/l

DÉGUSTATION | TASTING

La robe est claire, tirant vers un or léger. Le nez est tout en fraîcheur et en finesse. L'attaque en bouche offre un côté moelleux et sucré qui révèle des notes de dragées et de cerises. La CUVÉE BLOSSOM expose toute sa richesse tant accompagnant un canard laqué qu'au dessert avec une tarte aux fruits.

The robe is clear, tending towards a light gold. The nose is fresh and delicate. The attack in mouth offers a soft and sweet side which reveals notes of dragees and cherries. The CUVÉE BLOSSOM reveals all its richness, especially with dessert, where the fruity aromas melt into a more suave texture thanks to the sugar provided by the wine.



Température
de dégustation



Température
ambiante

91^{Pts}
Gilbert Gaillard
2022

“ Les fleurs changent de couleur
à température de dégustation

Flowers change color at tasting
temperature ”