MILLÉSIME 2004

Présentation | Origin

CHAMPAGNE INFINITE EIGHT propose le subtile MILLÉSIME 2004, après le remarquable Millésime 2002. Ce MILLÉSIME 2004 est un Champagne puissant et généreux, à la teinte profonde, offrant une robe jaune aux reflets dorés.

After an incredible 2002 Vintage, Champagne Infinite Eight released its subtle 2004 Vintage. This Millésime is a powerful and generous Champagne, offering deep yellow shades and gold reflects.

CARACTÉRISTIQUES | CHARACTERISTICS

60% Chardonnay | 26% Pinot Noir | 14% Meunier Dosage | 8 g/L Température de dégustation | 6-8°C

Tasting temperature | 6-8°C [44°F]

DÉGUSTATION | TASTING

Le nez s'oriente vers des notes de pralin chocolaté et des notes épicées, complété par des arômes de fruits compotés. La bouche offre des notes légèrement grillées, voire torréfiées, laissant libre part à une très belle rondeur et à une finale remarquablement soutenue. La présence importante du Chardonnay accentue son caractère vineux, tout en révélant une subtile acidité. Cet univers délicatement épicé invite infiniment à la dégustation. Il saura se faire apprécier seul ou accompagné d'un suprême de poulet de Bresse truffé, d'un Saint-Pierre grillé ou de noix de Saint-Jacques poêlées.

The nose is oriented towards notes of pralin chocolate and spice, completed by aromas of stewed fruits. On the palate, there are lightly toasted, even roasted notes leaving free part to a very beautiful roundness and a remarkably sustained final. The important presence of Chardonnay accentuates its vinous character, while revealing a subtle acidity. This delicately spiced universe is an infinite invitation to taste. It can be enjoyed on its own or accompanied by a tasty dish, such as a supreme truffled 'Poulet de Bresse', with a grilled Saint-Pierre or sautéed scallops.

