

# MILLÉSIME EXTRA-BRUT 2012



## PRÉSENTATION | ORIGIN

EXTRA-BRUT 2012 est la déclinaison, dans un flacon raffiné aux teintes fumées, du subtil MILLÉSIME 2004. Ce faible dosage à 5 g/L propose un champagne tout en finesse et d'une belle intensité.

*EXTRA-BRUT 2012 is the declination, in low dosage and in a refined bottle with smoky shades, of our subtle VINTAGE 2004. This low dosage at 5 g/L offers a fine champagne with a beautiful intensity.*

## CARACTÉRISTIQUES | CHARACTERISTICS

67% Chardonnay | 33% Pinot Noir

Dosage | 5 g/L

Température de dégustation | 6-8°C

*Tasting temperature | 6-8°C [44°F]*

## DÉGUSTATION | TASTING

Les notes de pralin et de mirabelle cuite se fondent dans un monde légèrement grillé. La bouche offre une dégustation de ce Champagne tout en harmonie et en complexité. La finale est miellée et d'une grande ampleur. Cette variation autorise l'exploration de saveurs exotiques telles que des plats méditerranéens : Mezzés Grec, Tian de Saumon, Tartare de Dorade, Grillade de Calamars ou encore Bruschettas italiennes.

*Notes of pralin and baked mirabelle melt into a slightly toasted world. The mouth offers harmony and complexity during tasting. The finale is honeyed and full-bodied. This variation of the VINTAGE 2004 in Extra-Brut allows you to explore exotic flavors around Mediterranean dishes: Greek Mezzes, Salmon Tian, Sea Bream Tartar, Grilled Squid or Italian Bruschettas.*



“ Le signe INFINI passe du gris au rouge à température de dégustation

*he INFINITY symbol turns from grey to red at the correct tasting temperature ”*



Température  
de dégustation



Température  
ambiante