



CHAMPAGNE  
COLETTE & GASTON  
À MONTHELON

## MILLÉSIME 2012

**Un assemblage équilibré où chaque tiers, Chardonnay, Meunier et Pinot noir, contribue à créer une cuvée unique. Une année exceptionnelle capturé dans chaque bulle.**

### Assemblage

1/3 Chardonnay  
1/3 Pinot Noir  
1/3 Meunier

### Caractéristiques techniques

10 Ans de vieillissement sur lies  
Dosage 3g/L - Extra-Brut  
Flaconnage 75cL

### Oeil :

La couleur or profond de notre Millésime 2012 témoigne du temps et du soin apportés à son vieillissement.

### Nez :

Le bouquet délicat du Millésime 2012 s'ouvre sur une note subtile de miel, enveloppant les sens dans une douceur raffinée, tandis que des nuances de fruits à coque révèlent la profondeur du millésime.

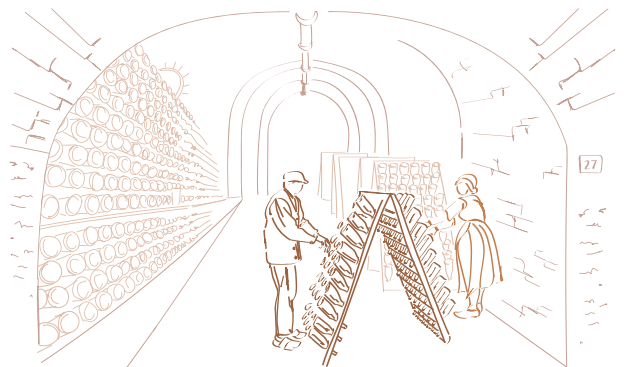
### Bouche :

En bouche, la générosité gourmande de notre millésime prend vie, évoquant des souvenirs d'enfances. La fraîcheur persistante apporte une vitalité remarquable. Chaque gorgée devient une exploration, dévoilant l'évolution gracieuse de cet assemblage raffiné au fil des années.

### Accords mets et Champagne :

Eveillez vos papilles avec un foie gras poêlé, un risotto truffé ou une tarte aux noix caramélisées.

CHAMPAGNE



COLETTE & GASTON  
À MONTHELON

MILLÉSIME 2012