



CHAMPAGNE

Jean-Pierre Lété
à B O U R S A U L T

Cuvée Millésime 2018

ASPECT VISUEL :

La robe est d'un or doux et chatoyant.

ASPECT OLFACTIF :

Nez élégant, délicatement grillé présentant à la fois des notes de pain toasté, d'amande grillée. Le fruit, également présent sur des notes gourmandes de poire confite, est réhaussé par du praliné. Pour finir, la douceur des épices apporte richesse et générosité.

ASPECT GUSTATIF :

L'attaque est tendue, le milieu de bouche plutôt rond et la finale sur les agrumes confits. Le grillé est élégant autour du pain toasté et du tabac. Les épices douces apportent de la profondeur et de la longueur aromatique. L'ensemble est racé, précis et franc. La dégustation se termine sur une finale qui nous transporte un peu plus loin, avec des notes crayeuses, juste relevées de quelques amers rafraîchissants.)

Dosage :

8g/ L