

Emile PARIS

BRUT (75 cl)

Nos cépages:

50% Pinot Noir

30% Pinot Meunier

20% Chardonnay



Notes de dégustation:

La robe est d'un jaune d'or soutenu et intense. Les bulles vives et généreuses forment un intense cordon. Le nez est expressif et laisse percevoir des notes de fruits rouges et de pain grillé. En bouche, ce champagne est riche et bien structuré avec un final tout en rondeur, il en émane une succession de saveurs florales, d'épices, d'abord fruitées, puis agrumes, pamplemousse, et pour finir végétales, truffe, amande.

A servir entre 6 – 8°C avec une cocotte de cabillaud au curry et lentilles corail.

Emile PARIS

BRUT (75 cl)

Nos cépages:

50% Pinot Noir

30% Pinot Meunier

20% Chardonnay

Tasting notes:

The dress is a sustained and intense golden yellow.

The bright and generous bubbles form cordon. Le intense nose is expressive and lets perceive notes of red fruit and toast.

On the palate, this champagne is rich and well structured with a final well-rounded, it comes in a succession of floral, spice, first fruity and citrus, grapefruit, and finally vegetable, truffle, almond.

Serve between 6-8 ° C with a cod casserole curry and lentils.

