

LUCIE BUNICOURT

CHAMPAGNE



HARMONIE

ASSEMBLAGE

CÉPAGES

20 % Chardonnay, 41 % Pinot Noir,
39% Pinot Meunier, dont 35% de vins de réserve.

DOSAGE ≤5 g/l EXTRA-BRUT

VINIFICATION

Vinification en cuve acier inoxydable.
Fermentation Malo lactique réalisée systématiquement.
Minimum 2 ans de vieillissement en cave.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : La robe présente une belle teinte jaune lumineuse, brillante et éclatante, qui capte la lumière avec élégance.

Nez : Le nez, puissant et expressif, s'ouvre sur des notes délicieuses et automnales de poire, de pomme mûre et de coing. Ces arômes invitent à la gourmandise, mêlant fraîcheur et douceur avec une belle complexité

Bouche : Elle s'ouvre sur une douceur délicate, où des arômes subtils de pommes au four se déploient, apportant à la fois rondeur et élégance. Cette combinaison de fraîcheur et de douceur réconfortante enrobe le palais, offrant une texture soyeuse et une belle longueur en bouche.

SERVICE

10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

ACCORDS METS/VINS

Harmonie sera idéale pour vos événements, qu'ils soient simples ou festifs. Parfaite pour l'apéritif, elle se marie aussi bien avec des crustacés, du poisson cru, une volaille en sauce ou même une tarte aux poires, pour un accord raffiné et équilibré.

