

Lot 66 - Embouteillage 2022



Petite Champagne - 49,7% vol. 70cl.
287 bouteilles

Note : Pas noté

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Nez très complexe aux saveurs multiples offrant une très belle élégance :
épices, cardamone, fenouil.

Les nez secondaires sont marqués par des saveurs de pain d'épices, d'oranges macérées et de fruits exotiques.

La bouche est puissante marquée par le zéa, le cacao amer.

Progressivement apparaissent des goûts prononcés de prune, de fruits secs et de poire mûrifiée.

Bel équilibre entre un discret rancio et de puissantes saveurs de safran.

Très belle longueur en bouche avec des persistances poivrées et une finale de vieux porto.

Non filtré à froid - Couleur naturel.

Crus

Petite Champagne 1966

Édition limitée

287 bouteilles.

Viellissement

Fût de chêne français
N°151

Mise en bouteille

2022
49,7 vol.%

Mis en bouteille en 2015.

149 bouteilles.

51,3% vol.

Fût n° 151 (350L)