Lot 66 - Embouteillage 2022



Epuise

TRANSTERMENT

HISTORY

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 marques par des saveurs de pain d'épices, d'oranges macérées et de fruits exotiques.

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

1 / 2

Progressivemet apparaissent des goûts prononcés de prune, de fruits secs et de poire maturée.

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 ch?êne français N°151

Mise en bouteille

2022 49,7 vol.%

Mis en bouteille en 2015.

149 bouteilles.

51,3% vol.

Fût n° 151 (350L)

2 / 2