

MEREAUX MICHEL

CHAMPAGNE



Odyssee

BLANC DE NOIRS

BLANC DE NOIRS

CÉPAGES : 60% Pinot Noir
40% Meunier

DOSAGE : 4g/l - Extra Brut

VIEILLISSEMENT : 3 ans sur lies

ÉLEVAGE : En fût

DÉGUSTATION

OEIL : Robe jaune pâle soutenue aux reflets dorés, traversée par une effervescence fine et élégante

NEZ : Le nez s'ouvre sur une belle tension et de la vivacité, puis évolue vers des notes délicates caramélisées et briochées, apportant une touche gourmande

BOUCHE : L'attaque est nette et équilibrée. On retrouve des arômes de fruits blancs, notamment la poire, accompagnés de nuances de fruits secs comme la noisette et l'amande. L'ensemble est structuré, avec une belle fraîcheur et une finale citronnée persistante

ACCORDS METS & VIN

Un Champagne de connaisseurs accessible à tous, idéal de l'apéritif à la table. Sa structure accompagne parfaitement poissons, viandes blanches et desserts fruités, comme un sabayon.

EARL MEREAUX-EVELOY - 3, Rue des Patières, 51 500 TAISSY
+33 (0)6 08 52 16 98 / + 33 (0)7 66 70 02 27

contact@champagne-mereaux-michel.fr - www.champagne-mereaux-michel.fr