



**LENOBLE**  
*Champagne*

## VINALIES Internationales

Sélection 2012 des œnologues

### **Grand Cru Blanc de Blancs : Vinalies d'Argent**

Ce champagne s'habille d'une belle robe jaune pâle. Les nombreux trains de bulles en chapelets viennent nourrir un fin cordon. Le nez est élégant avec des notes florales d'acacia et de chèvrefeuille, nuancées d'abricot, de mangue et d'amande fraîche. L'attaque en bouche désaltérante et gourmande, se fait sur des fruits blancs (pomme, poire). La bulle caressante donne un ensemble soyeux. Joli champagne d'apéritif à recommander également avec un fromage.

