CHAMPAGNE
MILLÉSIME
2014
BRUT

ANDRÉ DILIGENT
BUXEUIL
CHAMPAGNE



Après 10 ans sur lattes, ce millésime arbore la robe or foncé des champagnes patinés, en harmonie avec une palette complexe et évoluée : miel, cire, amande grillée, noix , pain d'épice, mangue, beurre.
On retrouve les fruits secs et les fruits exotiques dans une bouche vineuse, allégée par une finale fraîche et iodée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

60 % Pinot Noir - 40 % Chardonnay
Dosage: 6 g. /l.
10 ans en bouteille minimum
Formats: 75cl

PALMARÈS

Guide Dussert-Gerber 2027 96/100
Guide Hachette 2026 ★★

3 770028 781140