CHAMPAGNE
ATTICISME

BRUT

André DiligenT
BUXEUIL
CHAMPAGNE



Délicatesse de goût et de langage sont les mots d'ordre de cette essence.
De bonne longueur, aux arômes puissants et évolués de fruits jaunes compotés, de beurre et de torréfaction, teintés d'une note de ratafia. Avec son ampleur et sa structure, Atticisme vous confère une parfaite approche des vins évolués.

INFORMATIONS TECHNIQUES

60 % Pinot Noir - 40 % Chardonnay
Dosage: 5 g. /l.
60 mois en bouteille minimum
Format: 75cl

PALMARÈS

Guide Dussert-Gerber 2027 95/100

3 770028 781096