

Cœur de Vertus



CHAMPAGNE
Henri Geoffroy

Cœur de Vertus
PREMIER CRU

Cœur de Vertus révèle l'excellence de notre terroir et de notre savoir-faire.

Assemblage de cuvées élaborées grâce aux raisins issus d'une sélection de lieudits, Cœur de Vertus sublime la Chardonnay par l'expression de sa finesse et de son croquant.

Plusieurs années de vieillissement apportent la fraîcheur qui vient parfaire ce grand Champagne de la Côte des Blancs.

Le visuel

La couleur : la couleur est jaune clair.

L'effervescence : les bulles sont intenses.

Au nez

En attaque : l'arôme du fruit du pruneau est intense.

La finale : l'évolution aromatique tend vers l'arôme de vanille

En bouche

La structure : le vin est d'une très grande expression, avec une rondeur persistante. Cette dernière est accompagnée par un croquant très équilibré.

L'aromatique : En attaque l'arôme principal est poire, l'évolution de l'aromatique tend vers la mirabelle

étui x1	38,40€^(TTC)
carton x6	220,00€^(TTC)
coffret x3	110,00€^(TTC)