

Champagne Roger-Costant Lemaire

Vallée de la Marne



Champagne Brut Select Reserve

100% Pinot Meunier

36 mesi di
permanenza sui lieviti

Dosaggio Brut-Extra B. (tra i 4 e 8 g/l)

Colore luminoso, giallo paglierino intenso, con effervescenza fine e copiosa e spuma delicata. Naso intenso e ricco di frutta matura ed esotica, con profumo di nocciola e sentori tostati. In bocca generoso e fresco, avvolge il palato con la sua rotonda esuberanza.

Champagne Cuvée Trianon

60% Pinot Nero

40% Chardonnay

48 mesi di
permanenza sui lieviti

Dosaggio Brut-Extra B. (tra i 4 e 8 g/l)

Dal colore oro pallido, seducente e pieno di luce, arricchito di finissimo perlage. Bouquet intenso e complesso, dominato da una ricca pasta di mandorle fusa con fichi freschi, pera e canditi. Un ingresso in bocca di grande eleganza, con ritorni di gelatina di frutta e note brioché sul finale, lungo e persistente.

