



## Cuvée Olympe

Champagne dont les bulles fines illuminent la coupe ... pourrait s'appeler le « fruit du soleil » ...

Récolté à son apogée, les arômes exaltent au moment des vendanges...

La légende veut que les dieux se rassemblaient au repaire de Bacchus pour s'abreuver de ce fruit du soleil ...

Champagne de convivialité pour vos réceptions.



- Brut Grande Réserve
- Culture raisonnée, fermentation cuve inox thermo-régulée, fermentation malolactique, élevage en cuve inox thermo-régulée, filtration légère
- **Assemblage** : 25% de l'année 2010/2011 – 65% de l'année 2012
- Guide Hachette 2016, Gault et Millau 2015
- **Cépage** : 67% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 13% Chardonnay
- **Dosage** : 10g

### Dégustation :

- **Vue** : or pâle
  - **Nez** : aromatique et frais (fleurs blanches), fin, fruité (coing, litchi), brioché
  - **Bouche** : puissant et long, bel équilibre entre fruité (abricot, coing), floral et brioché
  - **Accords** : Apéritif, fromage : beaufort, filet mignon en croute
- 
- Disponible en Demi Sec (dosage 29g sur demande)



Champagne Dom Bacchus Arnaud et Lydie Billard 4 rue de Bacchus 51480 Reuil

Tel : +33 (0)326.58.66.60 [info@domaine-bacchus.com](mailto:info@domaine-bacchus.com)