



Cuvée Antique 2004

Ce Champagne au caractère affirmé, élaboré par Lydie vous apportera une énergie bienfaitrice en canalisant les énergies terrestres



- Culture raisonnée, fermentation cuve inox thermo-régulée, fermentation malolactique, élevage en cuve inox thermo-régulée, filtration légère

- Brut
- **Dosage** : 8g liqueur boisée
- Millésime 2004

- **Cépages** : 60% pinot meunier, 25% pinot noir, 15% chardonnay

- Elaboré par Lydie, bouteille ficelée à l'ancienne

Dégustation :

- **Vue** : jaune or
- **Nez** : puissant, expressif, fruits à noyaux mûres (mirabelle), fruits confits, pain épice, brioché, épices (cannelle)
- **Bouche** : bel équilibre, fruits à noyaux, abricots, notes légères de fruits cuits, amande, belle complexité et longueur en bouche, finale : pointe citronnée
- **Accords** : gibiers, plats en sauce (daube de sanglier)



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

Tel : +33 (0)326.58.66.60 info@domaine-bacchus.com www.dom-bacchus.com