

CHAMPAGNE
Jean GUÉRINOT

Little
Lily

ÉLABORATION

C'est l'histoire d'une rencontre.

9 artistes alsaciens et un vigneron champenois aux racines alsaciennes.

Deux univers pour un projet commun : la réalisation de 99 jéroboams Lily collectors numérotés.

Un vin unique spécialement imaginé pour l'occasion et 9 œuvres uniques pour habiller ces bouteilles d'exception.

« Little Lily » a été créée à partir du même vin et est habillée par une partie des mêmes œuvres que ses 99 grandes sœurs.

Laissez-vous enchanter par le fruit de la rencontre de nos deux univers.

BLANC DE BLANCS

Cuvée 100% chardonnay de Montgueux.

PLAISIR DES SENS

Assemblage de 75% 2018 et 25 % de vins de réserve pour une cuvée festive basée sur le plaisir en toute simplicité.

DOSAGE EN SUCRES

BRUT (8 g.L⁻¹).

DÉGUSTATION

Les nombreuses bulles fines s'amuse à former d'élégants cordons sur une robe jaune pâle.

Le nez est fruité et plaisant, révélant des parfums de pêche et d'abricot, reflets de la jeunesse et de l'insouciance. Une délicate touche vanillée vient se mêler à ce bouquet de fête.

En bouche l'attaque est douce ; c'est l'effervescence dans le palais durant toute la dégustation. Ce vin crémeux aux arômes fruités tire sa révérence sur une finale plus vive et sa longueur invite à renouveler l'expérience au plus vite.

CONSOMMATION

Champagne ! Tout simplement.

À DÉGUSTER FRAIS (8- 9 °C). Idéal pour l'apéritif et pour chaque moment de fête et de plaisir. Laissez-vous emporter par sa douceur et son fruité en toute décontraction.



GARDE SUR LATTES

2 ans



PRODUCTION

1500 bouteilles



TEMP. DE SERVICE

Entre 8 et 9°C

