



CHAMPAGNE
PICARD & BOYER

Reims

20 ANS



Cette cuvée unique lancée en 2013 à seulement 500 exemplaires célèbre les 20 ans de notre Maison, et rend hommage à Antoine Picard. Les vins sont issus de notre toute première vendange en 1994 et vous offrent des notes extraordinaires. Pour accentuer ce côté magique et exceptionnel, nous avons fait participer Hugo Picard, designer et dernier des quatre frères pour réaliser cette création. Fort de son succès seulement une centaines de bouteilles sont encore en caves... Alors dépêchez-vous et découvrez ce petit bijoux d'histoire.

Caractéristiques œnologiques :

Vue : la cuvée 20 ANS vous offre une robe d'une couleur or jaune avec des bulles légères formant un cordon discret dû à son vieil âge

Nez : les arômes de cette cuvée sont gourmands, on y retrouve la brioche beurrée et le pain grillé

Bouche : la bouche est riche et onctueuse, et chaque gorgée vous transporte en 1993. D'ailleurs vous souvenez-vous de ce que vous faisiez cette année-là ?

Assemblage : la cuvée 20 ANS offre un assemblage subtil et minutieux des trois cépages champenois, dont les proportions resteront secrètes

Dosage : 10 g /litres

Production : 500 bouteilles

Château de Vrilly – 51100 REIMS – Tél : 03 26 85 11 69 – Fax : 03 26 82 60 88

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION