



LA SEREINE

L'Élégance de la Champagne

**Assemblage : 35 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay,
35 % Pinot Meunier (10 % en fut de chêne)**

Dosage : Brut 7 g/l

Vieillessement minimum : 40 mois

L'expression visuelle de la Sereine, augure un champagne dense et délicat dessiné par une robe dorée et de fins trains de bulle. L'assemblage des trois cépages champenois évoque au premier nez la confiture de framboise, les fleurs blanches et l'orange confite. La mise en bouche est savoureuse et délicate. Le développement est pulpeux et gourmand sur la chair de pêche blanche et de mangue. Il est soutenu par une acidité bien intégrée. La finale vient résumer l'ensemble de la dégustation : fin, soyeux et frais.

Servi à 8-10°C, cette cuvée Sereine sera servie à table après un carafage pour les plus audacieux.

La Sereine se dévoilera parfaitement en accord avec une soupe fine de poissons, un wok de crustacés à l'orange ou un fromage de chèvre frais aux échalotes.

LA SEREINE

The Elegance of Champagne

**Blending: 35% Pinot Noir, 30% Chardonnay,
35% Pinot Meunier (10% en fut de chêne)**

Dosage: Brut 7 g/l

Minimum aging: 40 months

The visual expression of La Sereine, promises a dense and delicate champagne in a golden dress with a train of fine bubbles. The blend of the three champagne grape-varieties evokes the first nose of raspberry jam, white flowers and candied orange. The initial taste is delicate and tasty. The development is pulpy and greedy on the flesh of white peach and mango. It is supported by a well integrated acidity. The final comes to summarize all of the tasting: fine, silky and fresh.

Served at 8-10 °C, this serene wine will be served at the table after a decanting for the most daring.

La Sereine will show its true self paired with a fine fish soup, a wok of shellfish à l'orange or a fresh goat cheese with shallots