

CHAMPAGNES BIOLOGIQUES ET BIODYNAMIQUES

Champagne Élémart-Robion, VB01, blanc de noirs, extra-brut

Quelle joie de goûter un champagne dont on ne connaissait rien et de le découvrir aussi formidable. Élémart comme Éloi, Léopold et Martin, les trois enfants du couple Robion qui a accouché de cette cuvée à dominante pinot meunier (complété par du pinot noir) sur une base de vendange 2014. Gourmandise au nez, finesse en bouche, élégance par-dessus. C'est la première cuvée bio du domaine auquel on souhaite un franc succès.

32 €. CHAMPAGNE-ELEMART-ROBION.FR