

Coteaux n° 47 - Fèrebrianges Blanc Champagne A. Bergère



#2ème Édition

Cru(s) & couleur : Fèrebrianges - Blanc

Millésime(s) : 2020

Cépage(s) : Chardonnay

Un vin à la robe or clair avec des reflets étincelants et argentés.

Le nez révèle une fine réduction, des notes légèrement fumées (noisettes, toasts) et des fruits blancs.

La ligne axiale d'intensité est belle : on retrouve une salinité rappelant la poudre de sel gris.

L'attaque en bouche est franche et définie. Elle offre de la fraîcheur avec des arômes de poire et de bonbon anglais. En conclusion, ce vin d'une grande élégance est d'une "pureté connectée".