

Coteaux n° 18 - Ambonnay Blanc
Champagne Marguet



#2ème Édition

Cru(s) & couleur : Ambonnay - Blanc

Millésime(s) : 2019

Cépage(s) : Chardonnay

Ce vin dévoile une couleur éclatante, d'un or doré.

Le nez est fin et élégant grâce à ses notes de grillé, beurré et tilleuls.

En bouche se révèle de très belles vibrations. Une belle attaque et un bon équilibre.

On retrouve bien l'élevage, qui termine sur une finale ciselée.

Dans l'ensemble, un très bon vin qui aurait pour seul défaut de manquer de profondeur en cœur de bouche.