

# Henri MILAN

## Transparence 2006



Vin : Champagne brut zero dosage 2006

Région : Champagne

Cépages : 100 % Chardonnay

Présentation : Au cœur de la Côte des Blancs, le Champagne Jean Milan, Maison Familiale fondée en 1864, élabore des Champagnes 100 % Chardonnay, issus de son vignoble de 6 ha, situé exclusivement à Oger.

**Cuvée:** La cuvée Transparence est un Brut nature 100% chardonnay d'Oger de la vendange 2006. Zero Dosage signifie un niveau inférieur à 2g/l de sucre dans la cuvée.

«Transparence » est le symbole par excellence de l'exceptionnelle minéralité du terroir d'Oger et de la complexité du chardonnay en plein épanouissement

**Terroir :** Composé de calcaire ce qui favorise une irrigation naturelle constante.

**Dégustation :** or pale, reflets verts, bulles fines... bouquet de beurre, brioche, caramel...attaque vive, fin de bouche élégante, poivrée...

**Apogée :** une dizaine d'année après la récolte

**Accompagnement idéal :** apéritif

**Prix :** 29.00 € la bouteille

Coordonnées producteur: [www.champagne-milan.com](http://www.champagne-milan.com)