

Vos résultats de dégustation



Champagne Rafflin-Lepitre



27295



Champagne Rafflin-Lepitre Brut blanc de blancs

Champagne brut - Champagne

FR



Note : 88/100

Dégustation : année 2018

Robe jaune clair. Nez frais, printanier, accents de fleurs blanches, amande et noisette fraîches. En bouche on apprécie sa texture crémeuse, sa bulle fine, sa fraîcheur, qualités mises au service des arômes perçus au nez. Joli blanc de blancs d'apéritif.



Champagne Rafflin-Lepitre Brut Classique

Champagne brut - Champagne

FR



Note : 84/100

Dégustation : année 2018

Robe jaune clair. Nez de petits fruits rouges vifs (groseille) et de fruits à chair blanche. Attaque plaisante, charnue, sur le fruit, évolution plus vive, tendue, tout en fraîcheur. L'ensemble est gai, festif. Parfait pour ouvrir l'appétit.



Champagne Rafflin-Lepitre Brut 100 % Meunier

Champagne brut - Champagne

FR



Note : 88/100

Dégustation : année 2018

Robe doré soutenu. Nez profond, gourmand, dont le caractère fruité s'enrichit d'une note de paille fraîche, foin coupé. Bonne tenue en bouche, à la fois corpulent, fondu, frais et très persistant. Un meunier de caractère.