

BRUT NOIR

CHAMPAGNE

INFORMATION

Appellation : AOC
CHAMPAGNE

Cépage :
Meunier/Chardonnay/Pinot
Noir

Alcool : 12%

Certification : HVE 3

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification
parcellaire / Fermentation
Alcoolique et Malo-lactique
en cuve / Assemblage de 20
parcelles / Liqueur de dosage
faite maison

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de
6 x 75 cl ou 3 x 150 cl



TERROIR

Région Viticole : Petite
Montagne de Reims

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Effervescence fine, or
blanc

Nez : Nez gourmand

Bouche : Fraîcheur et
équilibre

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 7° C

Accords mets et vins : A
tout moment

Garde :