

BLANC DE BLANCS

Champagne brut.

Vieillessement en cave : 3 ans

Conservation : 3 ans en moyenne

Assemblage : 100 % chardonnay

Dosage : 9 g/litre

*Dégustation : apéritif et repas aux fruits
de mer, poissons...*

Brut Champagne.

Aging in the cellars: 3 years

Maximum Storage Time: 3 years on average

Blending: 100% chardonnay

Dosage: 9 g/liter

Tasting Notes: Aperitif and Fish/Seafood

SES TRAITS DE CARACTÈRE

Nez de pomme et de fruits secs.

Bulles très présentes en bouche.

Un caractère acidulé avec une finale fruitée.

*Un champagne blanc de blancs gourmand et
rafraîchissant.*

ITS CHARACTER TRAITS

Aromas of apple and dried fruit.

*The bubbles are very present
on the palate, creating a mouth-watering
acidulous character with a fruity finish.*

*A Blanc de Blancs champagne,
which is delightful and refreshing.*

Bouteille | Bottle : 750 ml Mathusalem : 6000 ml (sur demande)

