CHAMPAGNE
Infinite Eight

Un Millésime très généreux offrant une robe jaune dorée aux reflets d'or.

Un vin puissant offrant une très belle longueur en bouche, un équilibre remarquable et une très belle acidité

Un nez s'orientant vers des notes de pralin légèrement chocolatées, enrichit de senteurs de fruits compotés, fondu dans un monde grillé délicatement épicé. De superbes Chardonnay vineux, révélant une fine et sub le acidité, assemblés à des pinots très puissants et aroma ques.

Une bouche ouvrant sur un univers grillé et de très agréables notes de torréfac on. Une finale remarquablement puissante et ample.

A associer avec des volailles grillées, mais aussi des poissons type St Pierre poêlé, des St Jacques ou pourquoi pas un tartare de poissons.

A very generous Millésime with a golden yellow hue flecked with golden tints. A powerful wine with a lovely length in the mouth, remarkable balance and a beautiful acidity.

The nose leans towards notes of praline with a hint of chocolate, complemented by the aromas of fruit compote melted into a world of delicately grilled spiced notes. A superb vinous Chardonnay, revealing a fine and subtle acidity, in a framework of powerful and aromatic pinots.

The mouth opens up a universe of grilled flavours with very pleasant roasted notes. A remarkably powerful and full-bodied finish. Pair with grilled poultry, but also with pan-fried firm fish like St Pierre, or Scallops or even a fish tartare.

Brut 2004 > dosage 8 gr/L
Température de dégustation > 5°C/ 7°C
Tasting Temperature > 6°C/ 8°C

CHARDONNAY	60%
PINOT NOIR	26%
PINOT MEUNIER	14%



Le signe de l'INFINI passe du gris au rouge à température de dégustation
The infinilty sign changes color when reaching the right tasting temperature

www.champagneinfinite8.fr

19, rue de Reims 51390 Villedommange - FRANCE
contact@champagne-infinite8.com

2004
BRUT