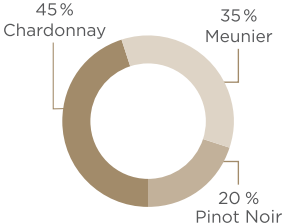


BRUT

Caractère et subtilité

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
VIEILLISSEMENT SUR LIES	3 ans <i>en moyenne</i>
DEGRÉ D'ALCOOL	12 %
DOSAGE	8-10 g/l <i>Brut</i>
 <p>45% Chardonnay 35% Meunier 20% Pinot Noir</p>	

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Champagne d'apéritif par excellence


Notre Sélection saura aussi accompagner vos repas avec une viande blanche, type volaille.


UN CHAMPAGNE APPRÉCIÉ À L'INTERNATIONAL

Vin sélectionné par KLM sur le menu de tous les vols internationaux.

NOTES DE DÉGUSTATION

 **ROBE**
Bulle fine et abondante, reflets orangés.

 **NEZ**
Ouvert et expressif, il dévoile des arômes de prune et de fraise.

 **PALAIS**
Beaucoup de fraîcheur, légèreté et notes de fraises.



RÉCOMPENSE(S)

Médaille d'Or
Sakura awards (Japon) 2022

16,5/20 | JANCIS ROBINSON

FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S):

