



CHAMPAGNE  
MICHEL CHANOIR



Champagne  
Brut  
BLANC DE BLANC  
CUVÉE FONDRE

**CETTE CUVÉE DE PRESTIGE  
ÉLABORÉE À PARTIR DE RAISINS  
BLANCS CHARDONNAY ISSUS  
D'UNE SÉLECTION PARCELLAIRE, ET  
PASSÉE EN FONDRE DE CHÊNE DE  
L'ALLIER OU DES ARDENNES.**

Toute sa typicité vous fera  
passer un agréable moment lors  
de sa dégustation.

Au nez :  
Frais et vanillé.

En bouche :  
Amplitude gourmande.

Cépage :  
100% chardonnay

Dosage : 5,7 g/l

Bouteille / 750ml