

# CHAMPAGNE MICHEL CHANOIR



*à Nogent-l'Abbesse*

## Champagne Brut TRADITION

**CHAMPAGNE ÉLABORÉ AVEC DES RAISINS  
BLANCS ET NOIRS (CHARDONNAY,  
PINOT MEUNIER ET PINOT NOIR). CE  
CHAMPAGNE EST UN SAVANT MÉLANGE  
DE CES TROIS CÉPAGES, QUI ONT ÉTÉ  
FINEMENT DOSÉS POUR VOUS OFFRIR  
UN VIN DE TRÈS BONNE QUALITÉ.**

Ce champagne se déguste  
en apéritif.

Au nez :  
Notes florales, fin et discret.

En bouche :  
La bouche explosive est pleine de  
jeunesse. La présence des agrumes  
amplifie la texture charnue portée  
par des notes chlorophylliennes. Des  
saveurs anisées permettent d'offrir un  
légèreté à cet ensemble impétueux  
tout en donnant de la densité.

Cépages :  
36% Chardonnay,  
15% Pinot noir,  
49% Pinot Meunier

Dosage 9,4 g/l

Demi-bouteille / 375 ml

