



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