



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

Bouteille / 750ml