



CHAMPAGNE MICHEL CHANOIR



à Nogent-l'Abbesse

Champagne Brut BLANC DE BLANC CUVÉE FOUDRE

CETTE CUVÉE DE PRESTIGE
ÉLABORÉE À PARTIR DE RAISINS
BLANCS CHARDONNAY ISSUS
D'UNE SÉLECTION PARCELLAIRE, ET
PASSÉE EN FOUDRE DE CHÈNE 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

