

# GAMME PRO

ORIGINE  
frais et aromatique

## Assemblage:

- 80% PINOT MEUNIER
- 10% PINOT NOIR
- 10% CHARDONNAY

## Dégustation:

**A l'oeil:** Robe or clair légèrement cuivrée.

**Au nez:** Pomme, fruits mûrs, citron confit.

**En bouche:** poire, prune, citron.

**Un Champagne idéal pour les cocktails et apéritifs.**

**Vieillessement : 4 ans sur lies**

**Degré alcoolique**  
**Dosage**

12%vol  
8 g/l

**Format :** Bouteille (75cl)  
**Colisage :** Carton de 6 unités. Palette: 480 unités

