

GAMME PRO

SIGNATURE

fin et délicat

Assemblage:

- 40% Chardonnay
- 40% Pinot Meunier
- 20% Pinot Noir



Dégustation:

A l'oeil: Robe claire brillance et belle effervescence.

Au nez: Fruits mûrs, pomme, pêche, notes de citron.

En bouche: Attaque fraîche et franche. On retrouve les arômes du nez. Jolies notes d'agrumes en finale.

Une cuvée subtile et élégante pour accompagner tout un repas.

Viellissement : 6 ans sur lies

Degré alcoolique
Dosage

12%vol
8 g/l

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

