

# ORIGINE

*Brut*

80% Meunier, 10% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Un champagne franc et convivial, à découvrir en bonne compagnie autour d'un apéritif

## Le Style Maison

*Frais et aromatique*

Cette cuvée montre une robe or clair très légèrement soutenue de reflets cuivrés avec une effervescence fine. La brillance est parfaite

*Vif et agréable*, le nez montre des senteurs de fruits mûrs, de pomme, de citron confit.

*Attaque fraîche et vive au fruité persistant.* L'effervescence perçue au départ est relayée rapidement par une impression douce qui exprime le fruit mûr, la pomme juteuse, poire et prune. La finale reste douce sur une note pâtissée

*Champagne de toutes les occasions, intimiste et gastronome, et avec ...* Bar cuit en cocotte, endives de deux façons, Pommes Vitellote et Jus de Veau



<b>VIELLISSEMENT</b>	4 ans
<b>DEGRÉ D'ALCOOL</b>	12 %
<b>DOSAGE</b>	8 g/l
<b>FORMAT</b>	Bouteille (75 cl)
<b>PACKAGING</b>	Carton 6 bouteilles



**CHAMPAGNE OLIVIER Père et Fils**

2 rue Kennedy, 02850 Trélou sur Marne  
contact@champagne-olivier.fr 0323702596 0603840374  
<https://www.champagne-olivier.fr/>

