



## BLANC D'EMINENCE

### Brut Blanc de Blancs

Fin et précis, aux notes fleurissantes d'agrumes, alliant un délice beurré aux arômes riches des fruits blancs; votre Champagne Blanc d'Eminence saura parfaitement assumer ses lettres de noblesses.

Prix d'Honneur du Guide Dussert-Gerber. 2017-2018-2019-2020-2021

### Informations Techniques

**Cépages** : 90% Chardonnay – 10% Pinot Blanc

**Dosage** : 10 g./l.

**Vieillessement** : 20 mois en cuve

**Format** : Bouteille - Magnum