

Grand Millésime 2013

**Brut Millésimé**

Un millésime à la fraîcheur et au fruité caractéristique. C’est un Champagne où l’on retrouve des nuances de citron frais persistant au nez comme en bouche. Les fruits exotiques comptées et la torréfaction s’ajoutent à cette palette dans une bouche enrobée et de bonne longueur.

**Informations Techniques**

**Cépages :** 60% Pinot Noir – 40% Chardonnay

**Dosage :** 8 g./l.

**Format :** Bouteille (0.75cl)