CHAMPAGNE
BLANC D'ÉMINENCE

ANDRÉ DILIGENT
BUXEUIL
CHAMPAGNE

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 noblesse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

90 % Chardonnay - 10 % Pinot Blanc
Dosage: 7 g. /l.
24 mois en bouteille minimum
Assemblage de 2 années de récoltes
Formats: 75cl / 1,5l

PALMARÈS

Guide Dussert-Gerber 2027 94/100
Guide Hachette 2027 ★

3 770028 781034

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION