CHAMPAGNE
VÉHÉMENCE

BRUT

ANDRÉ DILIGENT
BUXEUIL
CHAMPAGNE



Vehemence, un style emblématique de la maison depuis 1950. Ce flacon en incarne à merveille l'expression la plus abouti et la plus élégante. La précision de ses notes d'akènes, alliée à l'intense fragrance des agrumes, sont les maîtres mots de cette cuvée ambassadrice. D'une puissance charmeuse, elle est subtilement domptée par la diversité de ses cépages.

INFORMATIONS TECHNIQUES

85 % Pinot Noir - 15 % Chardonnay
Dosage: 7 g. /l.
24 mois en bouteille minimum
Assemblage de 3 années de récoltes
Formats: 37,5cl / 75cl / 1,5l / 3l / 6l / 9l

PALMARÈS

Guide Dussert-Gerber 2027 94/100

3 770028 781508

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