



# CHAMPAGNE VIEILLE FRANCE

À REIMS - FRANCE

## BLANC DE NOIRS



### TERROIR

Montagne de Reims.

### ASSEMBLAGE

100% Pinot noir

### DOSAGE

10g/l

### NOTES DE DÉGUSTATION

#### Couleur :

Une robe dorée.

#### Nez :

Des arômes toastés en premier nez, accompagnés de fruits confits. Une ouverture minérale.

#### Bouche :

Une bouche sur le marron glacé, pralinée, charnue sur la noix. Une belle fraîcheur pour un équilibre parfait.

### RECOMMANDATIONS

#### Conservation :

Conserver jusqu'à 2 ans.

#### Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

#### Moment de dégustation :

En apéritif ou avec un homard bleu confit.

[www.champagnevieuillefrance.com](http://www.champagnevieuillefrance.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.