



# CHAMPAGNE VIEILLE FRANCE

À REIMS - FRANCE

MILLÉSIME 2007 - ÉDITION LIMITÉE

## LE MILLÉSIME 2007

Des conditions météorologiques particulières qui ont permis une belle maturité des baies. Une grande année pour le Chardonnay notamment qui exprime toute sa fraîcheur et sa puissance aromatique.

## TERROIR

Montagne de Reims et côte des Blancs.

## ASSEMBLAGE

60% Pinot Noir  
40% Chardonnay

## DOSAGE

10g/l

## NOTES DE DÉGUSTATION

### Couleur :

Une robe or pâle.

### Nez :

Un nez aux arômes de fruits mûrs : figue, abricot, sur de délicates notes florales.

### Bouche :

Une bouche ronde et ample, laissant une finale fraîche, fruitée et structurée.

## RECOMMANDATIONS

### Conservation :

Conserver jusqu'à 2 ans.

### Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

### Moment de dégustation :

En apéritif ou avec une volaille aux morilles.



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

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