Cuveé Bicentenaire

Champagne brut d'une grande élégance. Vieillissement : 5 ans de vieillissement minimum en cave et 6 mois en foudre. Conservation : entre 5 et 8 ans selon les années

Assemblage : 60% chardonnay, 30% pinot meunier et 10% pinot noir

Dosage : 8 g/litre
Dégustation : à tout moment

Brut Champagne of exceptional elegance. Aging in the cellars: Minimum of 5 years in the cellars and 6 months in barrels. Maximum Storage Time: between 5 and 8 years depending on the years. Blending: 60% chardonnay, 30% pinot meunier and 10% pinot noir

Dosage: 8 g/liter

Tasting Notes: For all occasions

SES TRAITS DE CARACTÈRE

Arômes de citron mûr, poire et pomme.
Persistants en finale. Une superbe minéralité,
complétée par une texture acidulée.
Un assemblage riche dominé par le
Chardonnay. Un bel équilibre qui améliore le
caractère « flatteur » de cette cuvée.

ITS CHARACTER TRAITS

Aromas of ripe citrus, pear and apple, persistent on the finish. A superb minerality compliments the acidulous texture. A rich blend dominated by the Chardonnay. A beautiful balance that enhances the magnificent character of this cuvée.

Bouteille | Bottle: 750 ml | Magnum: 1500 ml





