



# CHAMPAGNE

## Infinite Eight

Dernière variation cette fois dans un flacon laqué de blanc, offrant la possibilité d'associer avec audace cet assemblage surprenant au foie gras mi-cuit ou poêlé. Peut aussi s'envisager et de déguster sur une salade de fruits frais ou une tarte tatin.

### A servir frappé!

Last type of vine, this time in a white lacquered bottle, allowing an audacious pairing of this surprising blend with a semi-cooked or fried foie gras. This wine can also be enjoyed on a fresh fruit salad or a tarte tatin. **Best served ice-cold!**

Cuvée 31°F DRY > dosage 32 gr/L  
Température de dégustation > -2°C/ 0°C  
Tasting Temperature > -2°C/ 0°C

Récolte 2012	CHARDONNAY	46%
45% de vins de réserve	PINOT NOIR	28%
	PINOT MEUNIER	26%



Le signe de l'INFINI passe du gris au BLEU à température de dégustation  
The infinity sign changes color when reaching the right tasting temperature

[www.champagneinfinite8.fr](http://www.champagneinfinite8.fr)

19, rue de Reims 51390 Villedommange - FRANCE  
[contact@champagne-infinite8.com](mailto:contact@champagne-infinite8.com)

32°F  
DRY