



# CHAMPAGNE

## Infinite Eight

Suite de la variation dans un flacon laqué de rouge, cette fois exacerbé par une sucrosité et une rondeur en bouche plus marquée, permettant l'association de façon subtile à une volaille rôtie ou une cuisine sucrée salée. Desserts fruits rouges....

*Continuation of the variation in a red lacquered bottle, this time exacerbated by a sweeter and a more pronounced roundness on the palate, allowing a subtle pairing with a roasted poultry or a sweet and salty dish. It can also be enjoyed with red fruits desserts...*

Cuvée **RUBIS EXTRA-DRY** > dosage 16 gr/L

Température de dégustation > 0°C/ 3°C

Tasting Temperature > 0°C/ 3°C

Récolte 2012

45% de vins de réserve

CHARDONNAY 46%

PINOT NOIR 28%

PINOT MEUNIER 26%



Le signe de l'INFINI passe du gris au rouge 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)

**RUBIS**  
**EXTRA-DRY**