



CHAMPAGNE

Infinite Eight

Déclinaison du très généreux Millésime 2004 mais en dosage très faible assurant une parfaite association dans la dégustation des fruits de mer, tartare de poisson, crustacés ou saumon fumé, terrine de poisson, sushis.

Mais aussi grosses crevettes, gougères, lamelles jambon cru...

des notes de pralin, des odeurs de mirabelle cuite, qui se fond dans un monde légèrement grillé.

Une bouche offrant une grande noblesse, tout en harmonie et en complexité, laissant la part belle à l'univers grillé.

La finale est miellée et d'une grande ampleur.

Very generous 2004 vintage wine with a very low dosage, ensuring a perfect pairing with seafood tasting, fish tartare, shellfish or smoked salmon, fish terrine, sushi.

It can also be enjoyed with shrimps, small pastry puffs with cheese, slices of smoked ham.

A fine and delicate nose with great intensity, subtle praline and cooked mirabelle flavours, blended together to give a wonderful light grilled note.

The palate offering a great nobility, all in harmony and complexity, giving way to a universe of grilled notes.

It has a honey finish of a great intensity.

Cuvée 2004 EXTRA-BRUT > dosage 2 gr/L

Température de dégustation > 6°C / 8°C

Tasting Temperature > 6°C / 8°C

CHARDONNAY	60%
PINOT NOIR	26%
PINOT MEUNIER	14%



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

19, rue de Reims 51390 Villedommange - FRANCE
contact@champagne-infinite8.com



2004
EXTRA-BRUT