



CHAMPAGNE

Infinite Eight

Une nouvelle Cuvée dans la gamme Infinite 8 pour les Amateurs de Champagne à faible dosage. Sur la base de la Cuvée N°8, un vin frais et dynamique. Un nez offrant une très belle fraîcheur et des notes d'agrumes. Une attaque en bouche citronnée, pour laisser place à une finale tout en finesse. Un Champagne Extra Brut idéal pour accompagner un plateau d'huître, des poissons crus, des tartares de poissons.

A new cuvée in the Infinite 8 range for low-dose champagne lovers. Based on Cuvée N ° 8, a fresh and dynamic wine. A nose offering a very nice fresh and citrus notes. A lemon mouth attack, to make way for a final finesse.

An Extra Brut Champagne ideal to accompany an oyster tray, raw fish, tartar fish.

Cuvée N°8 EXTRA-BRUT > dosage 4 gr/L

Température de dégustation > 3°C/ 6°C

Tasting Temperature > 3°C/ 6°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

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

N°8
EXTRA-BRUT