



CHAMPAGNE

Infinite Eight

Une couleur jaune pâle avec des reflets dorés. Un nez qui présente un profil grillé accompagnant la fleur d'aubépine et le miel d'acacia. La bouche s'étoffant par des saveurs de pain toasté et de pain d'épice, mais aussi la présence harmonieuse de notes de mirabelles et de raisins secs.

Associations possibles : volailles rôties, pourquoi pas un gigot à cuisson rosé ou une sourie d'agneau en croute...fricassée de champignons comme les cèpes...mais aussi foie gras...

A pale yellow color adorned with golden hues. A toasted nose combined with hawthorn blossom and acacia honey notes. It offers a palate rich in toasted bread and gingerbread flavours, and harmonious mirabelles and raisins notes.

Possible pairing: roasted poultry, a leg of lamb (rare), a lamb shank in a salt pastry crust, a fricassee of mushrooms (e.g., cep mushrooms), and also foie-gras...

Cuvée 2003 BRUT > dosage 8 gr/L

Température de dégustation > 8°C/ 10°C

Tasting Temperature > 8°C/ 10°C

CHARDONNAY	40%
PINOT NOIR	60%
PINOT MEUNIER	0%



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

2003
BRUT