

Les Grands Champs



ASSEMBLAGE

- 100% de Pinot Meunier
- Ce Champagne est élevé en Fût de Chêne.
- Afin qu'elle trouve son originalité, cette cuvée vieillit dans nos caves pendant 4 ans.



DEGUSTATION

Vêtu d'une couleur jaune brillant, accompagné de sa bulle fine.

Parfumé de notes de fruits au sirop et d'une légère minéralité.

Au palais, c'est une Champagne très gourmande et fruitée accompagnée d'une touche boisée.



ACCORD METS/VIN

A servir au cours d'un repas avec des plats acidulés comme un Tajine au citron.

Degré alcoolique : 12% vol
Température de dégustation : 8°C à 10°C
Dosage : 0.5 g/l



Les Grands Champs



ASSEMBLY

- 100% Pinot Meunier
- This Champagne is aged in oak barrels.
- In order for it to find its originality, this Champagne is aged in our cellars for 4 years.



TASTING

Dressed in a brilliant yellow colour, accompanied by its fine bubbles.

Perfumed with notes of fruits in syrup and a slight minerality.

On the palate, it is a very greedy and fruity Champagne with a touch of wood.



FOOD/WINE PAIRING

To be served during a meal with tangy dishes such as a Tajine with lemon.

Degré alcoolique : 12% vol
Température de dégustation : 8°C à 10°C
Dosage : 0.5 g/l

