

Exception : Blanc de Blancs

Millésime 2020

Date de dégorgement	Voir sur la contre étiquette
Dosage	4 g/l
Format disponible	Bouteille
Assemblage	100% Chardonnay
Vinification	FA en cuve inox thermorégulée
Temps sur latte	5 ans sur latte minimum

Vue : Or pâle aux reflets argentés, illuminée par une bulle d'une grande finesse.

Nez : Bouquet aérien mêlant fleurs blanches, agrumes frais

Bouche : L'attaque en bouche est franche et équilibrée. Le dosage Brut traditionnel apporte de la rondeur et de la structure, parfaitement harmonisées par la fraîcheur et la minéralité saline de la craie.



Champagne Francinet et fils
4 rue du moulin 51360 Verzenay
contact@champagne-francinet-et-fils.com
0326494086