



Champagne Brut

Date de dégorgement

Voir sur la contre étiquette

Contenants disponibles

1/2 bouteille

Bouteille

Magnum

Jéroboam

Dosage

9.6g/l

Assemblage

70% pinot noir

30% chardonnay

Vinification

FA en cuve inox thermorégulée

80% de vin passé en FML

Temps sur latte

3 ans sur latte minimum

Vue

D'une robe légèrement doré accompagné de légers reflets verts scintillants et d'un fin cordon de bulle

Nez

Un nez élégant et gourmand grâce à des arômes de thé et de zestes de bergamote souligné par une touche de fraîcheur citronnée

Bouche

Une attaque ample et large avec des notes briochées suivi d'une finale longue sur les zestes d'agrumes



Champagne francinet
4 rue du moulin 51360 Verzenay

contact@champagne-francinet-et-fils.com
0326494086

