



Champagne Brut Réserve

Date de dégorgement

Voir sur la contre
étiquette

Dosage

8g/l

Format disponible

Bouteille

Assemblage

70% pinot noir

30% chardonnay

Vinification

FA en cuve inox thermorégulée

80% de vin passé en FML

Temps sur latte

6 ans sur latte minimum

Attaque profonde et délicieusement acidulée,
permise par la sélection des meilleurs jus
(cuvée), lors du doux pressurage des raisins.
La bouche se fait velours, soyeuse, signature
de la belle maturité de la cuvée, obtenue par
un long vieillissement sur latte des bouteilles
avant dégorgement, renforcée par la
réalisation judicieuse de la fermentation
malolactique sur les vins de base et servie par
un dosage juste.

Finale savoureuse, à peine épicé.

Grande longueur en bouche.



Champagne francinet
4 rue du moulin 51360 Verzenay

champagne.francinet@orange.fr
0326494086

