



Champagne Brut

Date de dégorgement

Voir sur la contre étiquette

Contenants disponibles

1/2 bouteille

Bouteille

Magnum

Jéroboam

Dosage

10g/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

D'abord vive, intense et profonde, portée par une minéralité enivrante, la bouche se révèle ensuite charnelle et caressante, assortie de fines nuances d'agrumes, de pomme verte, de poire et de pêche, grâce au chardonnay (30%). 30% de vins de réserve complète cet assemblage pour donner plus de complexité



Champagne francinet
4 rue du moulin 51360 Verzenay

champagne.francinet@orange.fr
0326494086

