



Exception : Blanc de Noirs

Millésime 2018

Date de dégorgement

Voir sur la contre étiquette

Dosage

1.2g/l

Format disponible

Bouteille

Assemblage

100% pinot noir

Vinification

FA en cuve inox thermorégulée
15% vinifier en fûts

Temps sur latte

5 ans sur latte minimum

Vue

Belle robe dorée

Nez

La fraîcheur est le maître mot avec des arômes
d'agrumes et plus particulièrement d'orange
sanguine

Bouche

Harmonieuse, fraîche et juteuse sur des notes
d'agrumes

Une très belle longueur en bouche



Champagne francinet
4 rue du moulin 51360 Verzenay

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

