



Cuvée
HAUT'THENTIC

Découvrez l'Haut'thenticité

Ce champagne se caractérise par son assemblage.

La proportion de Pinot Meunier à 75 % apporte beaucoup de rondeur et de fruité. D'une robe jaune pâle aux bulles très fines. Un nez gras aux arômes de mirabelle et de pêche de vigne.

Cela nous donne une bouche ample, grasse avec une acidité moyenne, une attaque fraîche et riche qui donne des arômes de fruits à chair blanche. À déguster à l'apéritif.

	3 CÉPAGES: 75% MEUNIER, 10% PINOT NOIR ET 15% CHARDONNAY.
	Vin de réserve
	BRUT DOSÉE À 6 GR.
	VIEILLIE 3 ANS SUR LATTE MINIMUM.
75 cl	

