



Tous nos champagnes sont issus de notre vignoble de MONTGUEUX
Récoltés manuellement nos raisins puisent leurs caractères dans le sol argilo calcaire
préservé par une culture raisonnée certifiée respectueuse de l'environnement HVE3*

FICHE DEGUSTATION

*CUVÉE HERITAGE
BRUT*

CEPAGE

100% Chardonnay

ASSEMBLAGE

45% Vins 2009
65% Vins vieux assemblage 2005-2006-2007.

VIELLISSEMENT

Fermentation malolactique.
Passage au froid. Stabilisation tartique.
Viellissement en bouteille 94 mois.
Dosage 8,5 g/l.

REMUAGE

Manuel

COMMENTAIRES

Cuvée franche. Sa maturité n'a pas altéré sa fraîcheur, finale épanouie.

ACCORD MET ET VIN

De l'apéritif au dessert, n'hésitez pas : le compagnon de tout un repas.

HVE3 : haute valeur environnementale