



CHAMPAGNE

Jean GUÉRINOT

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT
À MONTGUEUX



BRUT BLANC DE BLANCS

ÉLABORATION

BLANC DE BLANCS

Cuvée 100 % chardonnay issu exclusivement de nos vignes situées sur les coteaux de Montgueux

BRUT SANS ANNÉE

Assemblage de plusieurs années avec une année majoritaire (près de 60%) et 2 à 3 années minoritaires.

DÉGUSTATION

D'une robe jaune pâle, les nombreuses bulles vives et fines font pétiller votre flûte et votre palais.

La jeunesse de ce Champagne lui prête fraîcheur et vivacité à la dégustation, les arômes fruités et floraux se mêlent à une délicate note poivrée et apportent de la gaieté à votre apéritif.

La légèreté et l'élégance de notre BRUT feront de lui le complice de vos moments de convivialité et de fête.

CONSOMMATION

À DÉGUSTER TRÈS FRAIS (environ 8°C).

Son côté rafraîchissant et désaltérant fait de notre Champagne BRUT le compagnon idéal de votre apéritif et permettra d'aiguiser agréablement votre appétit. Il accompagnera également avec élégance vos plats de fruits de mer.

Bienvenu après le dessert, ou sa légèreté enchantera vos soirées festives jusqu'au bout de la nuit.



GARDE SUR LATTES

4 ans



DOSAGE EN SUCRES

BRUT (3g.L⁻¹)



PRODUCTION

20 000 bouteilles