



CHAMPAGNE
FROMENT-GRIFFON
— VITICULTEUR —
PREMIER CRU



Cuvée **Demi-Sec 1^{er} Cru**

DEMI-SEC

Douceur et gourmandise

Assemblage :

70% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir - 10% Chardonnay
de la Montagne de Reims.

Vins de réserve : 40 à 45%

Dosage : 32 g/l

Vieillessement : 36 mois

Dégorgement : 3 à 6 mois avant la commercialisation

Un Champagne au nez puissant de fruits bien mûrs et
fruits confits, avec des notes beurrées et briochées.
La bouche est ronde et subtilement sucrée.

**Ce Champagne souple et tout en douceur se mariera
parfaitement avec les desserts et le foie gras.**

Disponible en demi-bouteille (37,5 cl) et bouteille (75 cl).



2 rue du Clos des Moines - 51500 SERMIERS - FRANCE

Tél. : +33(0)3 26 46 94 36

contact@champagne-froment-griffon.com - www.champagne-froment-griffon.com