



# CHAMPAGNE FROMENT-GRIFFON

VITICULTEUR

PREMIER CRU



## Cuvée Tradition 1<sup>er</sup> Cru

BRUT

*L'image de notre terroir*

Assemblage :

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

Vins de réserve : 40 à 45%

Dosage : 9 g/l

Vieillessement : 24 à 30 mois

Dégorgement : 3 à 6 mois avant la commercialisation

Un Champagne aux arômes gourmands de fruits jaunes (pêche), de viennoiserie et de fruits secs (abricot sec).

La bouche est ample et ronde, avec une belle finale fraîche.

**Frais et gourmand, ce Champagne est idéal pour l'apéritif. Il accompagnera également poissons et crustacés.**

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](http://www.champagne-froment-griffon.com)