



CHAMPAGNE FROMENT-GRIFFON

VITICULTEUR

PREMIER CRU



Cuvée Privilège Millésimé 1^{er} Cru

BRUT

Le reflet d'une grande année

Assemblage :

70% Chardonnay - 30% Pinot Noir
de la Montagne de Reims.

Élaborée lors d'années exceptionnelles,
à partir de raisins issus
d'une même année de récolte.

Dosage : 7 g/l

Vieillessement : 48 à 72 mois

Dégorgement : 3 à 6 mois avant la commercialisation

Un Champagne d'une grande richesse aromatique. Notes de brioche et de pain frais, de poire mûre et d'abricot confit, avec une belle finale fraîche et minérale (avec des notes d'agrumes et de pêche).

Ce Champagne de gastronomie pourra être dégusté seul à l'apéritif ou servi tout au long du repas, sur des crustacés (langoustines, saint-jacques), des poissons et des viandes blanches.

Disponible en 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