



INFINITE

BRUT INFINITE

Cet assemblage de Pinot Noir et de Meunier avec un zeste de Chardonnay dosé en Brut lui donne en bouche des arômes subtils de fruits jaunes avec une robe jaune pâle et un nez frais, sur des notes de fleurs blanches.

Il vous comblera à l'apéritif avec sa fraîcheur et son bouquet en bouche et pourra également vous accompagner tout au long de vos repas.



Le centre de l'étiquette de la 75 cl passe du gris au violet à température de dégustation.....

300 CL
150 CL
75 CL
37,5 CL

5% CHARDONNAY
45% PINOT NOIR
50% PINOT MEUNIER

8 gr/L

Tasting 6/8°C



Elaboré par CGD 51500 CHIGNY-LES-ROSES REIMS-FRANCE NM-197-022



75 CL

150 CL

37,5 CL



BRUT INFINITE Rosé

Le Brut Infini rosé est un rosé dit "d'assemblage". Une des deux méthodes autorisées en Champagne pour obtenir un vin de couleur rose.

La méthode d'assemblage consiste à ajouter une petite proportion de vin rouge à une base de vin blanc. Ici, le vin rouge représente 10% de l'assemblage, le vin blanc 90%.

La couleur est un saumon rose vif. Le nez est frais et tend vers des notes de fruits rouges. La bouche apporte équilibre et fraîcheur.

Ce mélange est parfait en dessert, idéalement avec une tarte aux fraises.



10% CHARDONNAY
45% PINOT NOIR
45% PINOT MEUNIER

8 gr/L

Tasting 6/8°C



Elaboré par CGD 51500 CHIGNY-LES-ROSES REIMS-FRANCE NM-197-022