



CHAMPAGNE

Infinite Eight

BRUT INFINITE est le gardien du style de la Maison Infinite Eight. Le **BRUT INFINITE** est une cuvée associant subtilement le Pinot Noir, le Meunier et le Chardonnay dans un dosage Brut.

Ce Champagne offre une robe or jaune pale tout en douceur. À la dégustation on note au nez une agréable fraîcheur, révélant des notes de fleurs blanches. La bouche est harmonieuse et offre des arômes de fruits jaunes, amenant sur une finale flatteuse et tout en onctuosité. Ce champagne est idéal pour accompagner un apéritif estival.

***BRUT INFINITE** is the keeper of Champagne Infinite Eight House-style. The **BRUT INFINITE** is subtly combining Pinot Noir, Meunier and Chardonnay grapes in a Brut dosage.*

This Champagne has a pale golden color and is very smooth. The nose is pleasantly fresh, revealing notes of white flowers. The palate is harmonious and offers aromas of yellow fruits, leading to a flattering and smooth finish. This champagne is ideal to accompany a summer aperitif.

Cuvée **BRUT INFINITE** | dosage 10 g/L
Température de dégustation | 4-6°C
Tasting Temperature | 4-6°C [40°F]

CHARDONNAY	5%
PINOT NOIR	45%
MEUNIER	50%

92 Pts

Wine Enthusiast
2021



CHAMPAGNE|INFINITE8.FR

| contact@champagne-infinite8.com |

19 RUE DE REIMS | 51390 VILLEDOMMANGE |
FRANCE

BRUT
INFINITE