

# N°8 BRUT



## PRÉSENTATION | ORIGIN

La COLLECTION N°8 s'ouvre dans sa version Brut, véritable emblème du savoir-faire de notre Maison. Son étiquette exclusive, thermosensible, en passant du gris au rouge vous assurera la juste température de dégustation.

*The COLLECTION N°8 opens in its Brut version, true emblem of our House's know-how. Its exclusive heat-sensitive label, changing from grey to red, will ensure you the right tasting temperature.*

## CARACTÉRISTIQUES | CHARACTERISTICS

30% Chardonnay | 40% Pinot Noir | 30% Meunier

Dosage | 6 g/L

Température de dégustation | 6-8°C

*Tasting temperature | 6-8°C [43°F]*

## DÉGUSTATION | TASTING

Le nez est délicatement fruité et offre une belle fraîcheur. La bouche débute sur une attaque citronnée, équilibrée par des notes miellées. Les notes d'amandes se fondent subtilement dans des nuances plus crémeuses et assurent une finale soyeuse et complexe. Ce Champagne est idéal pour déguster au moment de l'apéritif mais aussi au début d'un repas.

*The nose is delicately fruity and offers a nice freshness. The mouth begins with a lemony attack, balanced by honeyed notes. The almond notes subtly melt into creamier nuances and ensure a silky and complex finish. This Champagne is ideal to enjoy as an aperitif or at the beginning of a meal.*



**93**<sup>Pts</sup>

Wine Enthusiast  
2021

**92**<sup>Pts</sup>

Gilbert & Gaillard  
2021

“La fleur INFINITE passe du gris au rouge à température de dégustation”

*The INFINITY flower turns from grey to red at the correct tasting temperature”*



Température  
de dégustation



Température  
ambiante