



CHAMPAGNE

Infinite Eight

L'assemblage de Chardonnays issus de vieilles vignes de la prestigieuse Côte des Blancs a permis à notre maison d'offrir une Cuvée **BLANC DE BLANCS**.

Le champagne présente une robe or clair brillante, ornée de reflets argentés. L'effervescence fine et élégante offre au nez des tonalités florales, de fruits blancs mûrs et une touche pâtissière. La bouche est équilibrée grâce à de délicates notes d'agrumes et de fruits à noyaux, telle la pêche des vignes, évoluant vers des notes grillées, caractéristiques du cépage Chardonnay.

À associer avec des coquilles Saint-Jacques, un comté ou un risotto crémeux aux coquillages.

*The blending of Chardonnays from old vines located in the prestigious Côte des Blancs has allowed our house to expand its range with a Cuvée **BLANC DE BLANCS**.*

The champagne has a brilliant light gold colour, adorned with silver reflects. The fine and elegant effervescence offers floral tones, ripe white fruit and a hint of pastry on the nose. The large and dense mouth shows a dominating note of citrus and vine peach, characteristic of the Chardonnay grape.

Pair with scallops, Comté cheese or creamy risotto with shellfish.

BLANC DE BLANCS

Température de dégustation

Tasting Temperature

| Dosage 8 g/L

| 4-6°C

| 4-6°C [40°F]

CHARDONNAY 100%



CHAMPAGNEINFINITE8.FR

| contact@champagne-infinite8.com |

19 RUE DE REIMS | 51390 VILLEDOMMANGE | FRANCE

BLANC DE BLANCS