



INFINITE

SWEET INFINITE

Marché nocturne et mixologie...
Parfait avec un foie gras.



5% CHARDONNAY
45% PINOT NOIR
50% PINOT MEUNIER

44 gr/L

Tasting 0/2°C

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



EDITION N°8

Blanc de Blancs

Sa robe or pâle et lumineuse attire le regard, surmontée d'un cordon de mousse fin et persistant.

Le nez est délicat, révélant des notes fraîches d'agrumes et de fruits à chair blanche comme la poire, soulignées par une touche subtile de menthe. Une nuance minérale apporte finesse et équilibre.

En bouche, le champagne se montre juteux et très fruité, avec des arômes généreux et gourmands évoluant vers des notes de brioche et de fruits secs. La finale minérale, élégante et persistante, conclut ce Blanc de Blancs 2020 avec raffinement.



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

VINTAGE 2020

100% CHARDONNAY

BRUT 8 gr/L

Tasting 6/8°C

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



TASTING
TEMPERATURE