



EDITION N°8

N°8 Brut

La collection N°8 débute avec notre Brut N°8, véritable emblème du savoir-faire de notre Maison. L'étiquette thermosensible passe du gris au rouge à la bonne température de dégustation.

Le nez présente une agréable fraîcheur, enrobée de notes fruitées. La bouche débute par une attaque citronnée, délicatement équilibrée par des notes miellées.

Suivent des notes d'amandes qui se fondent subtilement pour assurer une finale soyeuse et complexe.

Idéal pour l'apéritif, mais aussi sur une entrée de repas.



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

50% CHARDONNAY
50% PINOT NOIR
0% PINOT MEUNIER

6 gr/L

Tasting 6/8°C

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



TASTING
TEMPERATURE



RUBIS Extra-Dry

La Cuvée Extra Dry Rubis est présentée dans une bouteille subtile et raffinée, habillée d'un rouge flamboyant. Le "dose" Extra Dry tout en douceur est difficilement reconnaissable à l'aveugle.

Un nez flatteur et gourmand, puis la douceur vient s'ajouter à une rondeur unique pour offrir une longue finale en bouche.

Selon vos envies, cette cuvée vous emmènera dans un véritable voyage sensoriel, vous invitant à jouer avec sa riche palette fruitée.

Ce champagne gourmand se déguste très frais. Il accompagnera à merveille une volaille rôtie ou un plat sucré-salé.

Quant au dessert, une délicieuse tarte aux pommes s'accordera parfaitement.



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

34% CHARDONNAY
33% PINOT NOIR
33% PINOT MEUNIER

16 gr/L

Tasting 4/6°C

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



TASTING
TEMPERATURE