

# SKULL ÉDITION



## PRÉSENTATION | ORIGIN

La *Skull Edition* a été imaginée et élaborée en partenariat avec la MAISON FLIBUSTIER, créateur Parisien de bijoux et d'accessoires de renommée. Cette cuvée vous surprendra par son style et son genre uniques.

*The Skull Edition was imagined and developed in partnership with MAISON FLIBUSTIER, renowned Parisian designer of jewelry and accessories. This Champagne is full of surprises and is unique in its kind.*

## CARACTÉRISTIQUES | CHARACTERISTICS

1/3 Chardonnay | 1/3 Pinot Noir | 1/3 Meunier  
Dosage | Brut 11 g/L  
Température de dégustation | 3-5°C

*Tasting temperature | 3-5°C [39°F]*

## DÉGUSTATION | TASTING

Le nez offre une belle fraîcheur. La bouche est fruitée et délicate, offrant des notes miellées des saveurs d'amandes mais aussi des nuances légèrement crémeuses, assurant une finale soyeuse. Idéalement dégustée en apéritif ou en début de repas, cette Édition Spéciale vous accompagnera à toute heure du jour et de la nuit...

*The nose is offering a nice freshness, the mouth is fruity and delicate, offering honeyed notes of almond flavors but also slightly creamy nuances, ensuring a silky finish. Ideally consumed as an aperitif or at the start of a meal, this Special Edition will accompany you at any time of the day or night...*



Température  
de dégustation



Température  
ambiante

**94**<sup>Pts</sup>  
Gilbert Gaillard  
2022

“Le signe INFINI passe du gris au rouge à température de dégustation

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