



# CHAMPAGNE

## Infinite Eight

**ELIXIR 2010 GRAND CRU** offre une robe or jaune parée de reflets intenses. À la dégustation on perçoit un premier nez sur des notes d'écorces et d'orange confites, avec une pointe de miel et de fleurs d'acacia. En bouche, l'attaque est fraîche, soyeuse et crémeuse, sur des fruits compotés et des notes briochées. Le zeste de citron vient enrober la fin de bouche.

À déguster sur de belles coquilles Saint-Jacques accompagnées d'une fondue de poireaux mais pourquoi pas aussi et simplement sur une volaille rôtie.

*ELIXIR 2010 GRAND CRU has a golden yellow colour with intense reflets. On tasting, the initial nose reveals notes of candied peel and orange, with a hint of honey and acacia flowers. On the palate, the attack is fresh, silky and creamy, with stewed fruit and brioche notes. Lemon zest coats the finish.*

*To be enjoyed with beautiful scallops accompanied by a leek fondue, but why not also and simply with roast poultry.*

Cuvée **ELIXIR 2010** | dosage 8 g/L  
Température de dégustation | 8-10°C  
Tasting Temperature | 8-10°C [50°F]

CHARDONNAY 50%  
PINOT NOIR 50%



# CHAMPAGNEINFINITE8.FR

| [contact@champagne-infinite8.com](mailto:contact@champagne-infinite8.com) |

19 RUE DE REIMS | 51390 VILLEDOMMANGE |  
FRANCE

# ELIXIR 2010

## GRAND CRU