



# EDITION N°8

## 2006 EXTRA-BRUT

Assemblage des prestigieux cépages Chardonnay et Pinot Noir de l'année 2006, cette cuvée est le témoignage du savoir-faire de Champagne Infinite 8.

Ce Millésime 2006 s'exprime particulièrement par la structure et la droiture de ses arômes.

Un nez franc et expressif, généreux et puissant.

Une bouche équilibrée et fraîche révélant des notes de fruits secs, fruits jaunes, de pain grillé.

Un très beau final persistant et aromatique.

A déguster sur des queues de langouste sur un bar au sel ou en apéritif pour de grandes occasions.



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

67% CHARDONNAY  
33% PINOT NOIR  
0% PINOT MEUNIER

4 gr/L

Tasting 6/8°C

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



TASTING  
TEMPERATURE



## 2012 Brut

Une année délicate pour obtenir enfin un Champagne millésimé de grande qualité.

Complexe et harmonieux, son nez mêle fruits jaunes, notes toastées et briochées.

La bouche exprime la fraîcheur, tout en révélant un bel équilibre exprimant une belle maturité du vin.

Une finale alliant à la fois fraîcheur et rondeur pour un vin généreux.

A déguster à l'apéritif ou avec un agneau grillé. Ou avec un dessert tel qu'une tarte aux poires caramélisées.



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

VINTAGE 2012

80% CHARDONNAY  
20% PINOT NOIR

6 gr/L

Tasting 8/10°C

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



TASTING  
TEMPERATURE