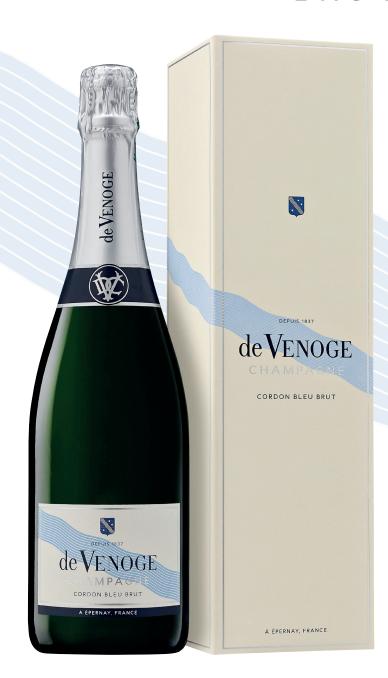


## CORDON BLEU BRUT



LES CHAMPAGNES
CORDON BLEU, DOMINÉS
PAR LE PINOT NOIR,
EXPRIMENT LA RONDEUR
ET UNE CERTAINE
VINOSITÉ TYPIQUE
DE CE CÉPAGE.

## DÉGUSTATION

Jolie robe légèrement dorée, belle complexité aromatique alliant des notes de pomme verte, de citron et de miel.

Equilibré, rond, complexe et subtil. Très bonne capacité de vieillissement.

Un Champagne d'une polyvalence exceptionnelle.

## **ASSEMBLAGE**

- Pinot Noir 50%
- · Pinot Meunier 25%
- Chardonnay 25%

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vieillissement 3 ans
- Dosage: 7,8 g / litre
- Degré d'alcool : 12 % / Vol.