

CHAMPAGNE
Hervé Dubois
RÉCOLTANT - MANIPULANT

67, rue Ernest Vallé — 51190 AVIZE — 03 26 57 52 45
champagne.dubois@gmail.com



CUVÉE BRUT

Présentation :

Première représentante de la maison, cette cuvée, fraîche et fruitée, est typiquement Champenoise.

Assemblage :

40 % de Chardonnay, 30 % de Pinot Noir et 30 % de Pinot Meunier

Vinification :

Vinifié sans Fermentation Malo-Lactique sur le Chardonnay uniquement, légère filtration avant mise en bouteille.

Vieillessement :

de 18 à 30 mois

Dosage :

7 à 8 g / L

Dégustation :

Au nez, elle déploie des notes d'agrumes d'une belle fraîcheur que l'on retrouve dans un palais à la finale citronnée.

Une bouteille vive et légère pour l'apéritif.