

CHAMPAGNE
Hervé Dubois
RÉCOLTANT - MANIPULANT

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



CUVÉE RÉSERVE

Blanc de Blancs Grand Cru

Présentation :

Assemblage de nos raisins provenant des villages de Avize, Oger et Cramant classés Grand Cru. Cette cuvée allie délicatesse, intensité et fraîcheur.

Assemblage :

100 % de Chardonnay

Vinification :

Vinifié sans Fermentation Malo-Lactique, légère filtration avant mise en bouteille.

Vieillessement :

de 4 à 6 années

Dosage :

7 g / L

Dégustation :

Cette cuvée vous révélera les arômes du Chardonnay et une délicate minéralité, saveurs d'agrumes frais et de touches florales. Un vin de gastronomie.