

CHAMPAGNE
Hervé Dubois
RÉCOLTANT - MANIPULANT

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



CUVÉE
MILLÉSIME 2008
Blanc de Blancs Grand Cru

Présentation :

Cuvée emblématique de la Maison, issue de parcelles âgées au minimum de 50 ans, la finesse du Chardonnay s'exprime pleinement sur ce Millésime Blanc de Blancs 2008 arrivé à maturité.

Assemblage :

100 % de Chardonnay

Vinification :

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

Vieillessement :

de 5 à 7 années

Dosage :

6 g / L

Dégustation :

Au nez, le bouquet livre de généreux arômes de pamplemousse rose, de frangipane et de nougat. Tout en conservant sa fraîcheur, la bouche est d'une belle longueur avec des notes d'agrumes (orange).