

CHAMPAGNE
REGI
GRAND CRU

Robe
Or
& clair.

Nez Profond mêlant les fruits à noyau, agrumes et une touche minérale. En bouche le vin s'exprime sur un équilibre fraîcheur grâce à la finesse de ses bulles et la rondeur et conférée par un terroir composé uniquement de grand cru et d'un vieillissement sur lies de 5 ans.

Profondeur &
Harmonie

BRUT

81% Pinot Noir
19% Chardonnay
Base récolte 2013 dont :
30% Vins de Réserve

Tirage : 2014
Dosage : 8 g/L
Disponible en bouteille 75cl,
et magnum.

R
CHAMPAGNE
REGI
PRODUIT DE FRANCE
GRAND CRU
BRUT

CHAMPAGNE
REGI

6, rue Périn 51100 Reims - France +33 627 819 127

GRAND CRU