

CUVÉE BRUT BLANC DE BLANCS

Cuvée mono-cépage de Chardonnay cultivé sur les terroirs de Mardeuil et Hautvillers.

La vinification se fait, en partie en fûts de chêne. Son boisé discret en fait un Champagne élégant et raffiné.

Le Chardonnay donne sa vivacité et sa fraîcheur.

Ce Champagne accompagnera parfaitement les poissons à chair blanche en sauce légère ainsi que les volailles.



ASSEMBLAGE

Titre alcoolique : 12 % Vol.

Dosage : 8 g/l de sucre

Servir à 9 °C



CHAMPAGNE

Pierre Bertrand

à Cumières depuis 1946

166 rue Louis Dupont 51480 CUMIERES - Tel: 03.26.54.08.24

Email: contact@champagnepierrebertrand.fr - www.champagnepierrebertrand.fr