

CUVÉE BRUT PREMIER CRU

Chardonnay, Pinot Noir et Meunier cultivés sur les Coteaux de Cumières et Hautvillers, villages classés Premier Cru, donnent puissance et typicité du terroir à cette cuvée.

Assemblage de Chardonnay, de Pinot Noir et de Meunier à parts égales.

Voici un champagne qui accompagnera parfaitement un repas gastronomique.

Le nez est agréable, sur un côté à la fois fruité et minéral.

La bouche s'acoquine d'arômes de quetsche et poire, favorisée par une mousse onctueuse.

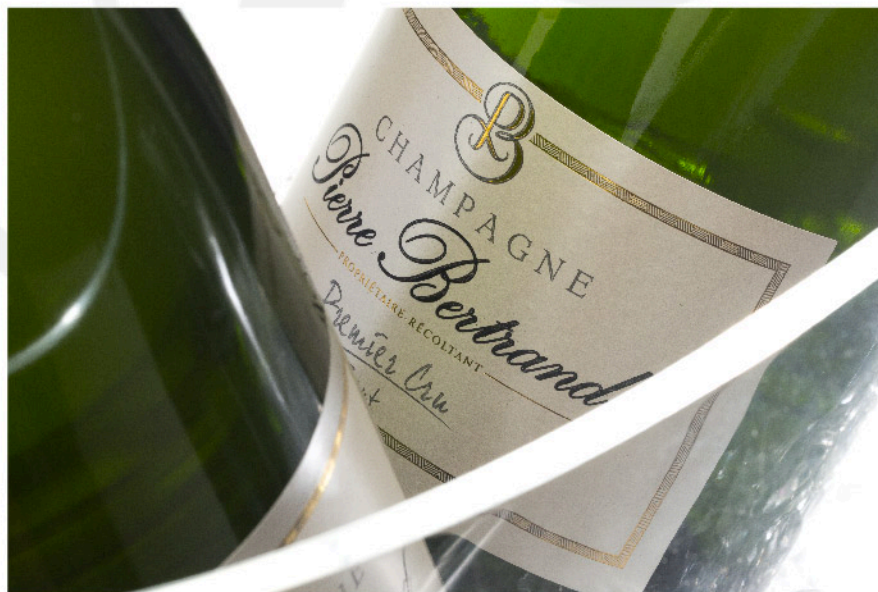
Des notes florales se posent délicatement ici et là (aubépine).

ASSEMBLAGE

Titre alcoolique : 12 % Vol.

Dosage : 7 g/l de sucre

Servir à 9 °C



CHAMPAGNE

Pierre Bertrand
à Cumières depuis 1946

166 rue Louis Dupont 51480 CUMIÈRES - Tel: 03.26.54.08.24
Email: contact@champagnepierrebertrand.fr - www.champagnepierrebertrand.fr