

CUVÉE BRUT TRADITION

Les trois cépages Champenois,
Chardonnay, Pinot Noir et Meunier
cultivés sur les Coteaux de Mardeuil et Damery,
donnent un Champagne vif et fruité à la fois.

Assemblage de Chardonnay, de Pinot Noir
et de Meunier à parts égales.
Le nez livre fraîcheur, parfums de fruit blanc
(pêche) et d'agrumes citron en tête.

En bouche, une attaque fraîche et acidulé en fait
un excellent champagne d'apéritif.



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