

# CUVÉE EMMANUEL SOULLIÉ

Cuvée de Chardonnay élevée de fût de chêne, vieillie en cave pendant plusieurs années  
Elle est la première d'une collection de précieuses cuvées, ambassadrices de notre maison.

Après aération, c'est un vin marqué par son évolution, pomme bien mûres, qui s'ouvre.  
En bouche, une attaque souple avec une acidité bien présente, en fera un Champagne qui conclura avantageusement un bon moment fête.

Ne pa hésiter à carafer cette cuvée.

## ASSEMBLAGE

Titre alcoolique : 12 % Vol.

Dosage : 6 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](mailto:contact@champagnepierrebertrand.fr) - [www.champagnepierrebertrand.fr](http://www.champagnepierrebertrand.fr)