

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 mûre, qui s'ouvre.

En bouche, une attaque souple avec une acidité bien présente, en fera un Champagne qui conclura avantageusement un bon moment de fête.

Ne pas hésiter à carafier cette cuvée.



ASSEMBLAGE

Titre alcoolique : 12 % Vol.

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