

**ENVIE DE SE FAIRE PLAISIR
ET ALORS !**

APPELLATION : CHAMPAGNE

**CEPAGES : 65% Chardonnay et 35 %
Pinot Meunier**

Alcool : 12,5%

Sol Argilo-calcaire

**Vinification : 10 mois en cuve et 14 mois
pour la champagnisation**

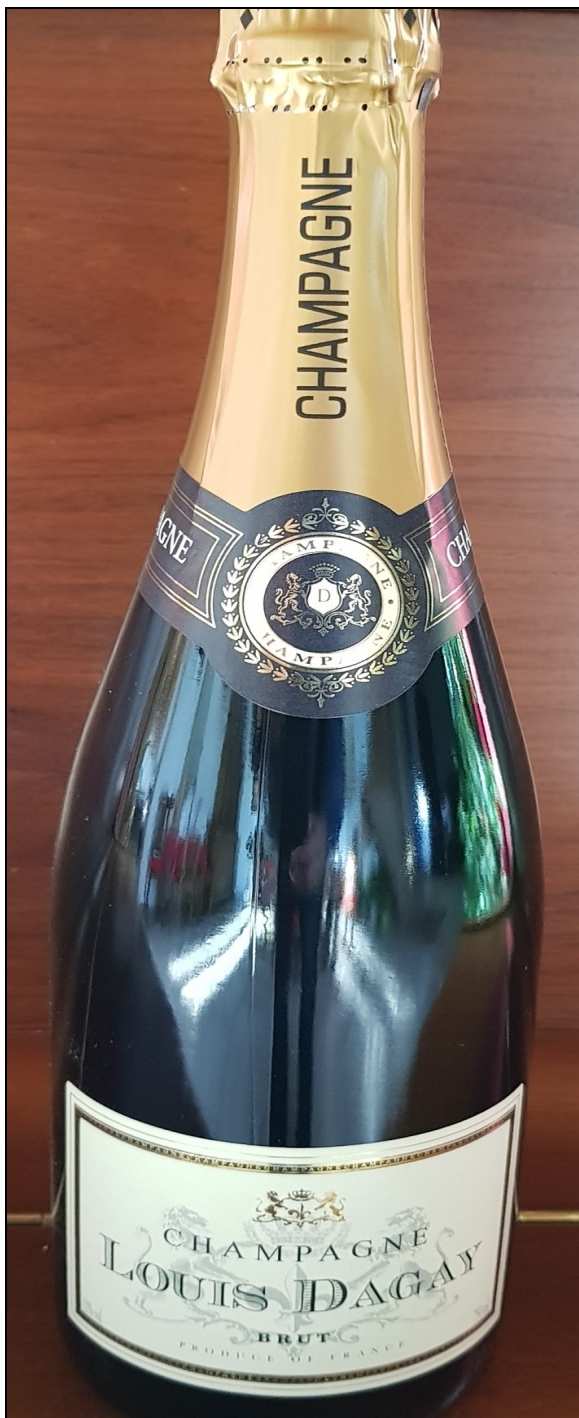
Contenance : 750 ml

**Robe : jaune pale, bulles fines et
régulières**

**Bouche : Notes d'agrumes, fruits à chair
blanche**

**Conseils : A déguster à l'apéritif, ou tout
au long du repas. Cette cuvée mettra en
valeur les plats les plus simples et
soulignera avec élégance les plats les
plus fins.**

A consommer entre 6 et 8 °C



**VONTADE DE SE DAR PRAZER,
MAOS A OBRA !**

APELACAO : CHAMPAGNE

UVAS : 65% Chardonnay et 35 % Pinot Meunier

ALCOOL : 12,5%

SOLO : Argilo-calcareo

VINIFICAÇÃO : 10 meses em cuba e 14 meses para a champanização

CONTEUDO : 750 ml

ROBE : Amarelo claro, bolhas finas e regulares

BOCA : Notas de citricos e frutas brancas

CONCELHOS : Degustar como aperitivo ou mesmo durate uma refeição. Esta bebidas valorizara pratos simples e ressaltara pratos sofisticados. Deve ser consumida entre 6° e 8°.