



Dream in GOLD

GRAPE VARIETY : 100% CHARDONNAY

WINE GROWING METHOD: traditionnal sparkling wine stayed in stainless steel vats during 10 months . We added the glitters of gold and the liquor of pech before the corking.

ALCOOL : 12 % Vol

DOSAGE : Type Brut, 0.75 % (aroung 6g. of sugar per liter)

PACKAGING : bottle 750 ml

WINE NOTES: Limpid wine, yellow reflections.

Train of bubbles sharp, which feeds a persistent cord of fine bubbles.

The fine and elegant nose opens on candied fruits notes of peach. The full mouth with the attack is dominated by the fruit.

MATCH FOOD AND WINE: This wine est very good whit caviar; at the aperitif, after diner with cake; along the nigt for yours festivities; in night club; or for all greats événements in family or at the work.

Drink to 8°C

APPELATION CEE: AROMATIZED BEVERAGE BASED ON WINE

INGREDIENTS: EFFERVESCENT CHARDONNAY, PECH LIQUEUR + GOLD E175



VARIÉTÉ DE RAISIN: 100% CHARDONNAY

MÉTHODE D'ELABORATION DU VIN: le vin mousseux traditionnel est élevé en cuve inox pendant 10 mois. Nous avons ajouté les paillettes d'or et la liqueur avant le bouchage.

ALCOOL: 12% Vol

DOSAGE: Type Brut, 0,75% (environ 6g de sucre par litre)

EMBALLAGE: bouteille 750 ml

NOTES DE VIN: Vin limpide, reflets jaunes.

Train de bulles pointues, qui alimente un cordon persistant de fines bulles.

Le nez fin et élégant s'ouvre sur des notes de fruits confits de pêche. La bouche est dominée par le fruit.

ACCOMPAGNEMENT et MOMENTS de DEGUSTATION:

Les arômes de cette boisson s'harmonisent très bien avec le caviar;
à l'apéritif,

après le dîner avec le gâteau;

le long de la nuit pour vos festivités;

en boîte de nuit

ou pour tous les grands événements en famille ou au travail.

A Boire vers 8°C

APPELATION CEE: BOISSON AROMATISEE A BASE DE VIN

INGREDIENTS: CHARDONNAY EFFERVESCENT, LIQUEUR DE PECHE + OR E175