



CHAMPAGNE
GUILLOZET

VIGNERON À VANDIÈRES

gamme
SENSATIONS

cuvée brut
CONVERGENCE



CRÉATION

- ◆ Assemblage : 60% Chardonnay, 40% Pinot Meunier dont 20% à 30% de vin de réserve
- ◆ Dosage : 8,0 g/L, **Brut**
- ◆ Vieillessement : minimum 36 mois en cave
- ◆ Dégorgement : de 3 à 6 mois avant commercialisation

SENSATION

L'accord idéal entre la finesse du Chardonnay et la rondeur du Pinot Meunier

DÉGUSTATION

Un nez complexe et fin aux arômes de fruits exotiques et d'agrumes, une attaque vive et harmonieuse, une bouche franche sur des nuances de fruits blancs et de pâtisserie, une finale intense et acidulée

APPRÉCIATION

Champagne à privilégier pour l'apéritif, il accompagnera également à merveille poissons et crustacés

Disponible en bouteille (75 cl)



Champagne GUILLOZET - 16 rue de Châtillon - 51700 VANDIÈRES - FRANCE
E-mail : contact@champagne-guillozet.com - Tel. : +33 (0)3 26 58 39 75 / +33 (0)6 76 83 58 25
www.champagne-guillozet.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION