

g

CHAMPAGNE
GUILLOZET

VIGNERON À VANDIÈRES

gamme
SENSATIONS

cuvée brut
INTERACTION



CRÉATION

- ◆ Assemblage : 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay 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'harmonie subtile entre la puissance du Pinot Noir et la finesse du Chardonnay

DÉGUSTATION

Un nez minéral aux arômes de réglisse et d'épices, une attaque puissante, une bouche structurée et légèrement tonique sur des notes de fruits blancs, une finale puissante et épanouie

APPRÉCIATION

Champagne racé en accord parfait avec les viandes et les volailles

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