



CHAMPAGNE
GUILLOZET

VIGNERON À VANDIÈRES

gamme
NUANCES

cuvée brut
NACARAT



CRÉATION

- ◆ Assemblage : 70% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 20% vin rouge 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

Un concentré de séduction teinté de sensualité

DÉGUSTATION

Une jolie robe rubis, un nez ouvert sur les fruits rouges frais, une attaque franche, une bouche ample et onctueuse légèrement acidulée avec une explosion d'arômes de griottes et de myrtilles, une finale franche et équilibrée

APPRÉCIATION

Champagne raffiné idéal pour les moments intenses et privilégiés

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