



CHAMPAGNE  
**GUILLOZET**  
VIGNERON À VANDIÈRES

gamme  
**TENTATIONS**

cuvée brut  
**QUANTIQUE**

### CRÉATION

- ◆ Assemblage : 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% 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

### SENSATIONS

Le Chardonnay domine ce parfait équilibre par sa finesse et sa fraîcheur, le Pinot Noir et le Pinot Meunier complètent admirablement la structure par leur intensité et leur fruité

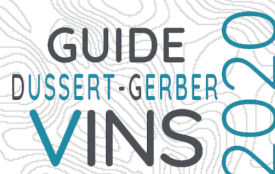
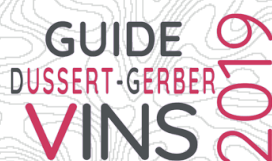
### DÉGUSTATION

Un premier nez minéral et épicé, une belle attaque, une bouche franche et vivace sur des arômes de fruits rouges, une finale profonde et intense

### APPRECIATION

Champagne d'exception pour des instants très sélects

Disponible en bouteille (75 cl)



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

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