



CHAMPAGNE  
**GUILLOZET**

VIGNERON À VANDIÈRES

gamme  
**SENSATIONS**

cuvée brut  
**SYNERGIE**



### CRÉATION

- ◆ Assemblage : 80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir 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

Le mariage délicat entre la souplesse du Pinot Meunier et la puissance du Pinot Noir

### DÉGUSTATION

Un nez aérien aux arômes de fleurs blanches et fruits confits, une attaque souple et voluptueuse, une bouche équilibrée portant sur les fruits jaunes, une finale longue et persistante

### APPRÉCIATION

Champagne idéal de l'apéritif au dessert

Disponible en bouteille (75 cl), demi-bouteille (37,5 cl) et magnum (150 cl)

Plus grands flacons sur demande

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