



CHAMPAGNE
G. GRUET & FILS
BETHON - MARNE

Brut Blanc de Blancs

Assemblage

100 % Chardonnay


Dosage


8 g/l


Mise en bouteille


2022
(Vendange 2021)

Disponibilité

Demi-Bouteille 37,50 cl 

Bouteille 75 cl 

Magnum 150 cl 

Jéroboam 300 cl 

Conseils de conservation



En position
horizontale



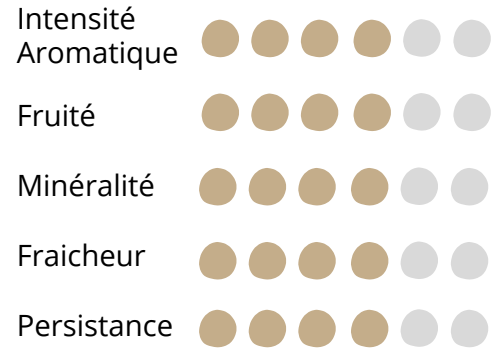
A l'abri de la
lumière



Vieillissement

2 ans et 7 mois sur lattes

La dégustation



Vinification


Pressoir Willmess automatique
Vinification cuves inox thermorégulées
Fermentation Malolactique

À déguster entre 9°C et 12°C

Trame aromatique typique du Chardonnay aussi bien au nez qu'en bouche.
Novice ou connaisseur, vous saurez apprécier cette cuvée exceptionnelle.

5, rue des Pressoirs - 51260 BETHON

 contact@champagne-gruettetfils.fr

 03 26 80 48 19

 [champagne.gruettetfils](https://www.instagram.com/champagne.gruettetfils)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.