



CHAMPAGNE
G. GRUET & FILS
 BETHON - MARNE

*Extra-Brut
 Blanc de Blancs*

Assemblage

100% Chardonnay

Dosage


4 g/l

Mise en bouteille

2022

(Vendange 2021)

Disponibilité

Bouteille 75 cl 

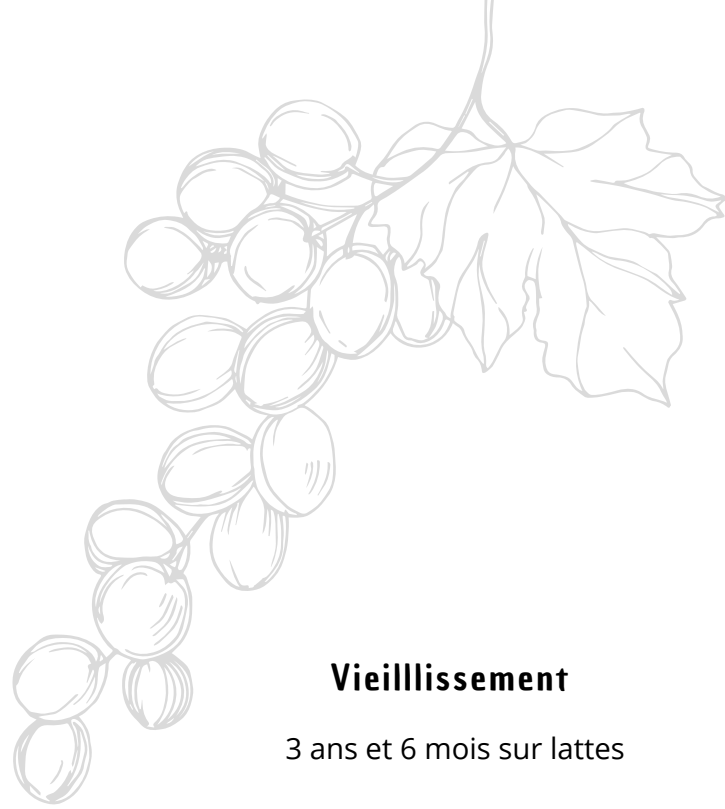
Conseils de conservation



En position
 horizontale



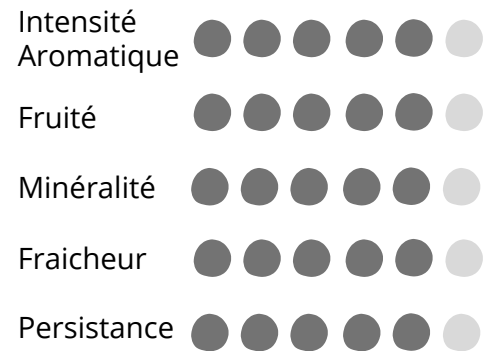
A l'abri de la
 lumière



Vieillissement

3 ans et 6 mois sur lattes

La dégustation



Vinification


Pressoir Willmess automatique
 Vinification cuves inox thermorégulées
 Fermentation Malolactique

À déguster entre 9°C et 12°C

Cette cuvée est le reflet de notre terroir. Ce chardonnay révèle un nez fruité et une bouche gourmande sur des notes d'agrumes, de fruits exotiques et des saveurs briochées.

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.