CHAMPAGNE
G. GRUET & FILS
BETHON - MARNE

Extra-Brut Vendanges 2006

Assemblage

100% Chardonnay

Vieilllissement

15 ans sur lattes

Dosage

3 g/l

La dégustation

Intensité Aromatique	●●●●●○
Fruité	●●●●●○
Expressif	●●●●○○
Fraicheur	●●●○○○
Persistance	●●●●●○

Mise en bouteille

2007

Disponibilité

Bouteille 75 cl

Disponible également en bouteille verte

Vinification

Pressoir Willmess automatique
Vinification cuves inox thermorégulées
Fermentation Malolactique

Conseils de conservation

En position horizontale

A l'abri de la lumière

À déguster entre 9°C et 12°C

La complexité remarquable et l'équilibre de cet Extra-Brut en fait le champagne idéal pour l'apéritif ou pour accompagné d'un plat raffiné.

5, rue des Pressoirs - 51260 BETHON
contact@champagne-gruetetfils.fr
03 26 80 48 19
champagneg.gruetetfils

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