



CHAMPAGNE
G. GRUET & FILS
BETHON - MARNE

Brut Grande Réserve

Assemblage

80 % Chardonnay
20 % Pinot Noir

Dosage

8 g/l

Mise en bouteille

2023
(Vendange 2022)

Disponibilité

Bouteille 75 cl 

Conseils de conservation



En position
horizontale



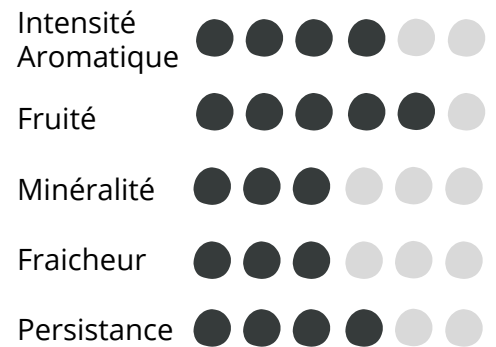
A l'abri de la
lumière



Vieillissement

2 ans sur lattes

La dégustation



Vinification


Pressoir Willmess automatique
Vinification cuves inox thermorégulées
Fermentation Malolactique

À déguster entre 9°C et 12°C

Emblème de la maison, messenger de tradition et de qualité, cette cuvée fruitée d'une grande finesse se distingue par l'harmonie subtile des deux cépages.

5, rue des Pressoirs - 51260 BETHON

 contact@champagne-gruetetfils.fr

 03 26 80 48 19

 [champagnegruetetfils](https://www.instagram.com/champagnegruetetfils)

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