



CHAMPAGNE  
**G. GRUET & FILS**

BETHON - MARNE

*Jéroboam*  
*Brut Blanc de Blancs*

### Assemblage

100% Chardonnay





### Dosage

8 g/l

### Mise en bouteille

2019  
(Vendange 2018)

### 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



### Vieillessement

5 ans et 8 mois sur lattes

### La dégustation

Intensité Aromatique	
Fruité	
Minéralité	
Fraicheur	
Persistance	

### 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](mailto: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.