



CHAMPAGNE
G. GRUET & FILS
BETHON - MARNE

Brut Millésimé 2020

Assemblage

100% Chardonnay

Dosage


8 g/l

Mise en bouteille

2021

(Vendange 2020)

Disponibilité

Bouteille 75 cl 

Conseils de conservation



En position
horizontale



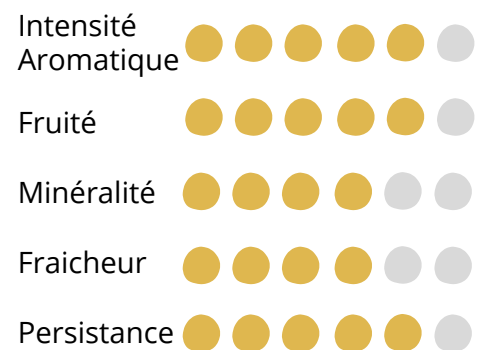
A l'abri de la
lumière



Vieillessement

4 ans et 11 mois sur lattes

La dégustation



Vinification


Pressoir Willmess automatique
Vinification cuves inox thermorégulées
Fermentation Malolactique

À déguster entre 9°C et 12°C

Affiné par un long vieillissement en cave, ce millésime, issu d'une grande année (2020), révèle les arômes incomparables du Chardonnay.

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.