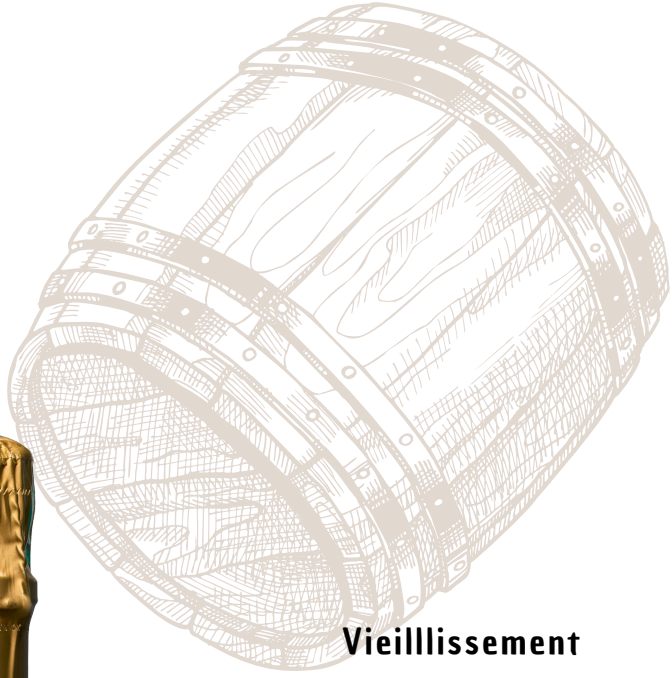
CHAMPAGNE
G. GRUET & FILS
BETHON - MARNE

La Part des Anges



Assemblage

100% Chardonnay
dont 10% vin élevé en fût de chêne

Vieilllissement

36 mois sur lattes

Dosage

4 g/l

La dégustation

Intensité Aromatique	●●●●●○
Fruité	●●●●○○
Arôme Boisé	●●○○○○
Fraicheur	●●●●○○
Persistance	●●●●●○

Mise en bouteille

2023
(Vendange 2022)

Disponibilité

Bouteille 75 cl

Vinification

Pressoir Willmess automatique
Vinification cuves inox thermorégulées
et Fût de Chêne
Fermentation Malolactique

Conseils de conservation

En position horizontale

A l'abri de la lumière

À déguster entre 9°C et 12°C

La Part des Anges est un Blanc de Blancs issu de la vendange 2022. Sur des notes fruitées et légèrement vanillées, notre champagne dévoilera toute la subtilité du chardonnay et ses arômes raffinés du boisé.

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.