

Blanc Sablon

Reims

Brut Tradition :

Dominante fruitée du Pinot meunier, cépage qui, selon la tradition, est le meilleur en Champagne dans le terroir Blanc Sablon. Un simple idéal pour l'agrément d'une dégustation entre amis ou encore pour un cocktail.

Brut Cuvée de Rosé :

Assemblant les 3 cépages champenois dans les mêmes proportions, plus un soupçon de vin rouge de Champagne. Son nez est engageant, mêlant notes fruitées et intensité. Sa robe pétale de rose est brillante. Un Champagne festif et très en vogue pour accompagner le plaisir d'un repas ou même d'un dessert.

Brut Blanc de Blanc millésimé :

Puissant et vif avec sa finale acidulée très agréable : apprécié en apéritif, il est aussi en heureuse harmonie avec une dégustation de fruits de mer.

Brut Grande Réserve mil. :

Pour des occasions exceptionnelles ou des cadeaux de prestige. Le précieux assemblage de Pinot noir et de Chardonnay des meilleures années, crée un réel bonheur pour le palais. Ce vin de Champagne atteint la plénitude, accentuée par les performances d'un magnum (150 cl).



Cépages :

Varieties :

Brut Tradition :

100 % Pinot meunier

Brut Cuvée de Rosé :

33 % Pinot noir

33 % Pinot meunier

33 % Chardonnay

1 % Vin rouge de Champagne

Brut Blanc de Blanc millésimé :

100 % Chardonnay

Brut Grande Réserve mil. :

60 % Chardonnay

40 % Pinot noir

NOTES :

C
h
a
m
p
a
g
n
e

B
l
a
n
c

S
a
b
l
o
n

Brut Tradition :

A fruity Pinot meunier, the best grape variety in this part of Champagne. Fresh and sharp, a delight at any time. Ideal for drinking with friends or as an aperitif.

Brut Cuvée de Rosé :

Made of equal ratio of the 3 champagne varieties plus a touch of champagne red wine. Fruity notes and intensity makes it very enjoyable with a meal or a dessert. A very festive and trendy drink.

Brut Blanc de Blanc millésimé :

Powerful and lively with a very agreeable fresh finish. A quality aperitif, but also accompanies seafood well, particularly shellfish.

Brut Grande Réserve mil. :

For exceptional occasions or as a valuable gift. The perfect blending of Pinot noir and Chardonnay is a top-end drink, even better in a magnum (150 cl).