



Millot

PÈRE & FILS

CHAMPAGNE



BRUT DISTINCTION

PUISSANCE & ÉLÉGANCE

ASSEMBLAGE : Pinot Noir 75%, Chardonnay 25%.

VIGNOBLE : Sol argilo-calcaire.

VIÉILLISSEMENT : Sur latte de 3 à 4 ans.

DOSAGE : 8g/L brut.

ÉLEVAGE : Fermentation malolactique, cuve inox thermo-régulée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe or offre de jolis reflets brillants.

Le nez expressif dévoile des notes fruitées de pêches jaunes, pommes et de poires.

La bouche est riche avec beaucoup de volume et de matière.

La finesse des bulles sublime la rondeur et le caractère charnu du pinot noir.

Cette cuvée gourmande et rafraîchissante accompagnera à merveille vos apéritifs.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 7°C

FLACONNAGES : Bouteille (0,75 L), demie et magnum.

