



# CHAMPAGNE FROMENT-GRIFFON

VITICULTEUR

PREMIER CRU



## Cuvée Grande Réserve 1<sup>er</sup> Cru

BRUT

*Le témoignage de notre savoir-faire*

Assemblage :

50% Chardonnay - 35% Pinot Meunier - 15% Pinot Noir  
de la Montagne de Reims.

Vins de réserve : 20 à 25%

Dosage : 9 g/l

Vieillessement : 36 à 48 mois

Dégorgement : 3 à 6 mois avant la commercialisation

Un nez puissant et gourmand, où dominent des notes de miel, de noisette et de brioche, avec une légère touche minérale.

La bouche est souple, avec un très bel équilibre et une bonne longueur, où se démarquent des notes d'agrumes.

**A savourer à l'apéritif ou pour sublimer poissons en sauce et cuisine exotique.**

Disponible en bouteille (75 cl), magnum (150cl) et jéroboam (300 cl).

2 rue du Clos des Moines - 51500 SERMIERS - FRANCE

Tél. : +33(0)3 26 46 94 36

contact@champagne-froment-griffon.com - [www.champagne-froment-griffon.com](http://www.champagne-froment-griffon.com)

