



CHAMPAGNE  
FROMENT-GRIFFON

VITICULTEUR

PREMIER CRU



## Cuvée Sélection

BRUT

*Raffinement et élégance*

Assemblage :

40% Chardonnay - 40% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier

Elaborée à partir de raisins issus  
d'une seule année de récolte.

Dosage : 9 g/l

Vieillessement : 36 mois

Dégorgement : 3 à 6 mois avant la commercialisation

Un nez d'une grande finesse, avec des arômes de fruits frais et de fleurs blanches, complétés de notes de viennoiserie et de brioche.

La bouche, légère et élégante, est d'un équilibre parfait, marquant la complexité de ce grand Champagne.

**Raffiné et élégant, tout comme à l'apéritif, ce Champagne sublimera subtilement fruits de mer et crustacés. Parfait pour les grandes occasions !**

Disponible en bouteille (75 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)

