



CHAMPAGNE  
FROMENT-GRIFFON

VITICULTEUR

PREMIER CRU



## Cuvée Vindémia Millésimé 1<sup>er</sup> Cru

BRUT

*La mémoire de notre Maison*

Assemblage :

75% Chardonnay - 25% Pinot Noir  
de la Montagne de Reims.

Élaborée lors d'années exceptionnelles,  
à partir de raisins issus  
d'une même année de récolte.

Dosage : 2 à 5 g/l

Vieillessement : supérieur à 10 ans

Dégorgement : 3 à 6 mois avant la commercialisation

Un nez riche en arômes de fruits bien mûrs (poire tapée) et exotiques (ananas), de notes de truffe, de moka et de fruits secs.

Une bouche onctueuse et gourmande, très complexe, cependant encore bien fraîche et minérale.

**Des flacons confidentiels à déguster entre connaisseurs, à l'apéritif ou sur un foie gras, un tajine aux fruits confits, un gâteau creusois aux noisettes.**

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)

