



CHAMPAGNE

MAISON GYÉJACQUOT

Blanc Brut « Collection »



Composition : Assemblage de 80% Pinot noir, 10% Pinot blanc et 10% Chardonnay.

Terroir : Argilo-calcaire du Kimméridgien.

Vinification : Vendanges manuelles. Le Champagne Gyéjacquot Collection Brut possède une belle complexité et une belle richesse en bouche. On observe des notes de cerise et de verveine. Son nez est vif et rempli d'arômes de fruits blancs. C'est un champagne gourmand aux notes suaves grâce à son assemblage avec du Pinot Blanc. Ce champagne conviendra parfaitement à l'apéritif grâce à sa fraîcheur mais aussi avec une entrée froide. Il sera également très apprécié lors d'un événement comme un mariage ou un anniversaire.

Dosage 8g/l **Brut.**