



PRESTIGE

« *l'élégance et la finesse* »

Pour ce vin issu d'une seule année de vendange assemblé à raison de 20% de meunier, 40% de pinot noir et 40% de Chardonnay.

Un champagne jaune clair, fin au nez. Les arômes sont frais avec des notes de pamplemousse, puis de fruits jaune et de brioche.

cela donne beaucoup de douceur, de finesse et de subtilité. En bouche, c'est soyeux et long. Parfaitement équilibré, il est élégant pour une dégustation inoubliable à deux ou entre amis connaisseurs.

Champagne

GILLES PLANSON
ARTISAN VIGNERON



gilles-planson@orange.fr
Facebook.com/champagnegillesplanson
Tél: 03 26 58 37 93 Gilles : 06 06 49 19 80 Nathalie : 07 80 58 45 80