



TRADITION

« le fruité discret et équilibré »

Pour une découverte en toute occasion avec cet assemblage de 40% de meunier, 30% de pinot noir et 30% de chardonnay.

Un champagne jaune pâle qui apparait au nez équilibré. En bouche, c'est frais et léger aux arômes très purs de fleurs blanches avec des notes de citron mûr. Il est souple et délicat avec une mousse crémeuse.

Il est redoutablement équilibré et rafraichissant. Idéal pour l'apéritif ou en accompagnement de bouchées à la reine, voire même d'une entrée au poisson.

Décliné en demi-sec, il est parfait pour accompagner un dessert.

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