



CHAMPAGNE
BERNARD LONCLAS

BASSUET - FRANCE

CUVÉE SÉLECTION

Caractère et Subtilité



Créateur d'excellence
depuis 1976



CUVÉE SÉLECTION



L'élaboration

Une qualité équilibrée entre la fraîcheur du Chardonnay 30%, le fruité intense du Pinot Meunier 50% et le côté vineux du Pinot Noir 20%, un reflet d'une cuvée traditionnelle chère à son fondateur.

Dosage en sucre 11 g/L.

La dégustation

Robe : belle effervescence or paille et reflets orangés.

Nez : complexe de fruités (prune, fraise).

Bouche : beaucoup de fraîcheur restant sur des notes de fraises.

L'apprécier

Magnifique à l'apéritif, vin d'honneur.



CHAMPAGNE
BERNARD LONCLAS

BASSUET - FRANCE

Rue de Vavray - Chemin de Travent - 51300 BASSUET - FRANCE

Tél. : +33 (0)3 26 73 98 20 - Fax : +33 (0)3 26 73 16 17

contact@champagne-lonclas.com

