



CHAMPAGNE
BERNARD LONCLAS
BASSUET - FRANCE

MILLÉSIME

Unique et Secret



Créateur d'excellence
depuis 1976



MILLÉSIME



L'élaboration

Le Millésime fait référence à une bonne année. Cette cuvée provient de vieilles vignes de notre terroir : 80% de Chardonnay et 20% de Pinot Meunier. Dosage en sucre 8,5 g/L. Vieilli 4 ans minimum dans nos caves.

La dégustation

Robe : effervescence en chapelet, teinte dorée avec reflets verts pâles.

Nez : beaucoup de complexité, fleurs blanches, fruité sur agrumes.

Bouche : puissance, finesse et minéralité.

L'apprécier

Cuvée des grands moments, à partager entre amateurs privilégiés à l'apéritif et au repas sur des viandes blanches.



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