



GRANDE CUVÉE BRUT

LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE DE LA MAISON

L'alliance irrésistible entre le fruité du Pinot Noir et la finesse du Chardonnay font de cette cuvée un équilibre parfait. Une cuvée agréable et légère à déguster à toutes occasions.

Le Champagne de tous les instants !

DÉGUSTATION

Œil : Robe Jaune beige

Nez : Très plaisant, notes briochées avec un petit côté épicé. Riche et Complexe.

Bouche : La mise en bouche laisse éclater une effervescence ample et crémeuse. Le Pinot Noir apporte la longueur, la charpente et le caractère de cette cuvée.

Une finale toute en finesse avec une vivacité et une fraîcheur qui réveille les sens.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Compagnon idéal pour vos apéritifs et soirées entre amis qui pourra aussi bien faire ses preuves en accompagnant huîtres ou autres mets gourmands, au quotidien.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & CONDITIONNEMENT

- ◆ Assemblage : 70% Pinot Noir & 30% Chardonnay (3 années assemblées)
- ◆ Dosage : 9-10g /litre
- ◆ Degré d'alcool : 12,5% Vol.
- ◆ Disponible en bouteille (75 cl), magnum (150 cl)



CHAMPAGNE
Daniel
DEHEURLES
& Filles

1 Rue de l'école - F-10110 CELLES-SUR-OURCE
T. + 33 (0)3 25 38 57 64
contact@champagne-daniel-deheurles.com
www.champagne-daniel-deheurles.com

