



CHAMPAGNE  
**PICARD & BOYER**

*Reims*

## Esprit de Famille



Nous avons voulu créer un champagne brut représentant notre terroir : la Vallée de la Marne. C'est pour cette raison que nous avons décidé de mettre en avant le Pinot Meunier, cépage noir apportant fruité et fraîcheur aux assemblages. Ce champagne est surtout un vin délicat et fin à déguster plutôt à l'apéritif.

### Caractéristiques œnologiques :

Vue : champagne ayant une belle couleur jaune paille d'un aspect lumineux. Ses bulles fines et délicates forment un cordon intense

Nez : le Pinot Meunier et le Chardonnay expriment toutes leurs caractéristiques. On découvre des notes de fruits à chair blanche et de paille fraîche qui confèrent à cette cuvée un nez typé

Bouche : sensations de douceur et de fraîcheur, la bouche est fruitée et longue

Assemblage : 70% de Pinot Meunier et 30% de Chardonnay

Dosage : 7g /litre

Degré alcoolique : 12% vol.

Production : environ 13 000 bouteilles par an

Vieillessement de 3 ans en caves sur lattes

Récompenses : Guide Hachette des Vins 2015 – Gilbert & Gaillard 2013

Château de Vrilly – 51100 REIMS – Tél : 03 26 85 11 69 – Fax : 03 26 82 60 88

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION