



Cuvée VITIS SACRA

CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU



Cépage : 40% Meunier, 40% Pinot Noir et 20% Chardonnay.

Années : Assemblage de trois années.

Vieillessement : 2 à 3 ans.

Dosage : BRUT à 8 g/L.

1er Cru : Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes, Villers-Allerand et Taissy.

Vinification : Cuves inox thermorégulées, Fermentation Alcoolique et Fermentation Malolactique, Pas de collage, Légère filtration.

COMMENTAIRES

La cuvée VITIS SACRA est un Champagne équilibré sur la fraîcheur avec des notes florales et d'agrumes.

Un Champagne d'apéritif, idéal pour les fêtes et les cérémonies.

