



CHAMPAGNE
Larnaudie-Hirault
PREMIER CRU

CHAMPAGNE BRUT TRADITION



Assemblage :

1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay

Terroir:

Montagne de Reims (Trois-Puits - Taissy - Montbré - Sacy)- Premier Cru

Dosage: 8g/L

Notes de dégustation :

Robe or pâle
Nez de fruits frais (pomme, poire)
Bouche fraîche et équilibrée

Un champagne parfaitement équilibré, idéal à l'apéritif. A déguster accompagné de dés de parmesan.

This blend of the 3 grape varieties is a well-balanced Champagne. With its freshness and its white fruits aromas, it is the perfect Champagne for the aperitif.

Disponible en demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam.

Existe également en Brut Nature (non dosé) ou demi-sec.



CHAMPAGNE LARNAUDIE-HIRAULT – 20 Grande rue – 51500 Trois-Puits

03.26.85.47.14 – 06.45.99.68.73

contact@champagne-larnaudie-hirault.com - www.champagne-larnaudie-hirault.com