



CHAMPAGNE
Larnaudie-Hirault
PREMIER CRU

CHAMPAGNE MILLESIME 2012



Assemblage :

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Vinification partielle en fûts de chêne.
Partial vinification in oak barrels.

Terroir:

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

Dosage: 3 g/L

Notes de dégustation :

Robe dorée
Nez toasté d'abricot sec et de noisette
Bouche ronde et soyeuse

Un passage partiel en fût complété par un vieillissement prolongé dans nos caves apporte à ce vin un parfait équilibre entre gourmandise et fraîcheur. Le faible dosage met en valeur l'intensité aromatique de ce Champagne. A déguster avec un bar grillé...

Nose of dried apricot and nuts, silky mouth.

A partial vinification in oak barrels as well as a prolonged ageing in our cellars brings to this wine a perfect balance between richness and freshness. The low dosage emphasizes the intensity of the aromas. To be tasted with grilled sea bass.

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