

CHAMPAGNE *Aspasie*

BRUT CARTE BLANCHE

C'est un champagne puissant et équilibré qui conserve beaucoup de fraîcheur et des notes florales en bouche. À ouvrir dès l'apéritif lors d'un repas de fête. Également disponible en demi-bouteille.

COMPOSITION

Assemblage de deux crus différents avec des vins de réserve et des têtes de cuvées dont la proportion varie selon les années.

CÉPAGES

Chardonnay	40%
Pinot Noir	30%
Pinot Meunier	30%

A well-balanced, full-bodied champagne with plenty of fresh, floral flavours on the palette. Open as an aperitif to a special meal. Also available in 1/2 bottle.

Tous nos champagnes sont vinifiés à basse température (entre 16°C et 18°C) dans des cuves de faible volume, suivi d'une légère filtration pour conserver toute la finesse aromatique de nos vins. Vieillesse : au moins 5 ans pour que se développent les meilleurs arômes.

All our champagnes are vinified at low temperature (between 16°C et 18°C), in small volume vats, then lightly filtering to keep all of the aromatic finesse of our wines. Ageing : 5 years at least, to develop the best aroma.



THE ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME WITH MODERATION.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Produce of France