

CHAMPAGNE *Aspasie*

BRUT PRESTIGE

Baptisé du nom d'une des ancêtres de la famille, Champagne Aspasie Brut Prestige est disponible en bouteille, en magnum et jéroboam. Il développe au travers de sa finesse, du corps, de l'ampleur et des arômes subtils. Idéal pour l'apéritif.

COMPOSITION

Assemblage d'un monocru issu de raisins sélectionnés dans nos plus vieilles vignes.

CÉPAGES

Chardonnay	50%
Pinot Noir	25%
Pinot Meunier	25%

Champagne Aspasie Brut Prestige is a tribute to its namesake, a family ancestor called Aspasie. Available by the bottle, magnum and jéroboam, it's a harmony of smoothness, body and subtle flavours. Ideal as an aperitif.

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. Vieillessement : 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.

