

# CHAMPAGNE *Aspasie*

## CEPAGES D'ANTAN

Vin sec, bouqueté et généreux, aux notes briochées, avec une bonne longueur en bouche.

Nez très floral et très frais, aux arômes d'agrumes.

Couleur très pâle, presque transparente.

A déguster seul, à l'apéritif ou accompagnant un Saint-Pierre poêlé ou des sushis !

### COMPOSITION

Cuvée exceptionnelle élaborée à partir de trois cépages très rares. Ces anciens cépages étaient travaillés par notre ancêtre Aspasie.

### CÉPAGES

Arbanne	40%
Petit Meslier	40%
Pinot Blanc	20%

«Cepages d'Antan» is dry with a generous bouquet of fresh flowers and citrus fruits and lovely overtones of brioche. Very pale, almost transparent in colour with a good length on the finish.

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.

