

CHAMPAGNE LES DAMES DES VIGNES



Fiche technique cuvée 4.7

2 rue des Fossés
10250 Neuville-sur-Seine
Côte des Bar. | Aube en Champagne

**Assemblage : 85% Pinot Noir + 15%
Chardonnay**

(vins de 2018 / 2020)

- **Tirage** : 09/04/2021
- **Dégorgement** : 14/12/2023
- **Dosage** : 10 g/l

Rondeur et finesse, un nez fruité aux arômes de fruits jaunes sur une finale de coing, mais rendu aérien par des notes florales.

Une bouche structurée et une bulle fine portée par une effervescence qui enrobera vos papilles.

Un Champagne qui est la parfaite représentation des 4 villages et des 7 finages (terroirs spécifiques) qui constituent le vignoble du domaine.

Un vin qui transmet toute la convivialité et le partage que le Champagne sait créer.
Idéal en apéritif.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !

Les Dames des Vignes - 2 rue des Fossés - 10250 Neuville-sur-Seine - Côte des Bar. | Aube en Champagne

lesdamesdesvignes.com - Téléphone : (+33).6.71.62.37.22 - Email : contact@lesdamesdesvignes.com

Cuvée 4.7

