



BRUT TRADITION

Premier Cru

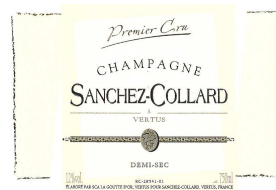
Un Brut stylé à dominante Chardonnay

Une couleur jaune paille à reflets dorés. Une mousse délicate et persistante, un perlage fin et continu. Un nez subtil de fleurs d'acacia avec des notes d'agrumes se terminant par des arômes riches de fruits jaunes et de bananes poêlées.

Une bouche parfaitement équilibrée entre la fraîcheur du chardonnay et le crémeux du Pinot Noir. Une belle persistance au palais et une longueur étonnante en fin de bouche. Un vin séduisant qui fait l'unanimité.

Une cuvée parfaite pour l'apéritif. Elle s'associera avec bonheur avec un plateau de fruits de mer, à des sushis, une sole meunière ou des viandes blanches.

Également disponible en demi-sec
dosé à 33.10 g/litre



Champagne SANCHEZ-COLLARD

Brut Tradition

Premier Cru
750 ml

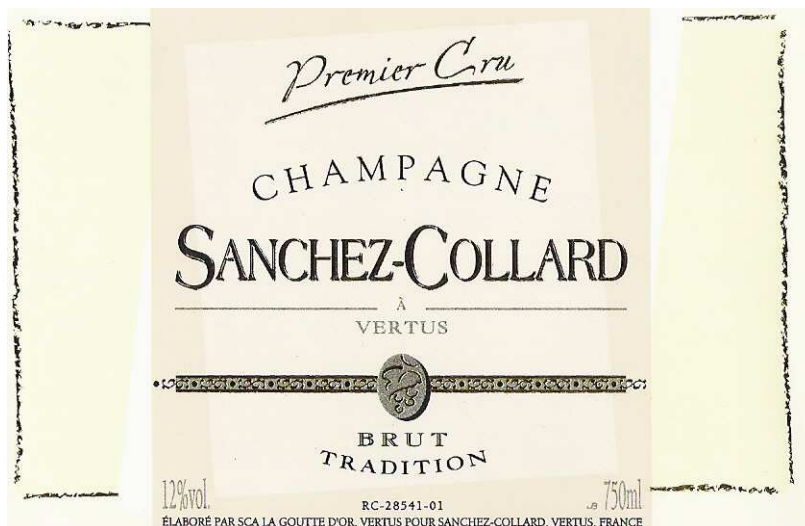
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage : 60% Chardonnay
40% Pinot noir

Temps de vieillissement avant
dégorgement : 3 ans minimum

Temps de vieillissement après
dégorgement : 4 à 6 mois

Dosage modéré (8 à 9 g/l),
uniquement à partir de vins de
réserve



Champagne SANCHEZ-COLLARD – 21 bis avenue du Général de Gaulle -51130 VERTUS – Tél. : 03 26 59 44 36 Fax : 03 26 53 52 18
E-mail: caroline.sanchez@wanadoo.fr