

CHAMPAGNE BIARD LOYAUX

TRADITION

Générosité et équilibre



Assemblage : 1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay dont 25 % de vin de réserve.

Dégustation : Robe blonde agrémentée de reflets beiges. Nez aux senteurs de fruits charnus juteux comme la pêche jaune, la prune ou l'abricot. Bouche qui présente un bel équilibre et autant de douceur.

Instant : Parfait pour un cocktail, vin d'honneur ou simplement apéritif.

Dégré alcoolique	12 % vol
Vieillessement	24 mois
Dosage	8 à 9 g/l

Récompense :
Vignerons Indépendants 2014
Féminale 2013, 2009
Guide Hachette 2011

**1 rue du Château
02850 PASSY SUR MARNE
0323703566
jbiard@wanadoo.fr**