

CHAMPAGNE BIARD LOYAUX

BLANC OR BLANCS

Subtilité et Délicatesse



Champagne – Blanc

Assemblage : 100 % Chardonnay dont 25 % de vin de réserve vieilli en fût.

Dégustation : Robe d'un bel or avec des reflets très clairs. Nez aux notes d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche dominée par la fraîcheur du Chardonnay et une vivacité du début à la fin de la dégustation.

Instant : Une excellence pour un apéritif, une entrée de fruits de mer ou une terrine de poisson.

Dégré alcoolique	12 % vo
Vieillessement	36 mois
Dosage	6 à 7 g/l

Récompense :
Féminales 2017, 2015, 2011, 2009
Guide Hachette 2014
Vignerons Indépendants 2012, 2011

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