



BIARD-LOYAUX
C H A M P A G N E



GRANDE RESERVE

Maturité et fraîcheur.

Champagne – Blanc

Assemblage : Moitié Pinot Noir moitié Chardonnay dont 50 % de vin de réserve.

Dégustation : Robe à la teinte soutenue aux reflets dorés.

Nez qui montre une fraîcheur grâce à la majorité de Pinot et de Chardonnay. Bouche vive avec une belle longueur par la grande présence de vin de réserve.

Instant : Accompagnera tous vos moments de fête, de l'apéritif jusqu'au dessert.

Dégré alcoolique	12 % vol
Vieillessement	30 mois
Dosage	8 à 9 g/l

Récompense :
Féminale 2021
Vignerons Indépendants 2017, 2013
Guide Hachette 2011

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