

CUVEE PREMIER CRU

BRUT BLANCS DE BLANCS

-MILLESIME 2011

Finesse et élégance

Implanté dans la célèbre côte des blancs, notre maison familiale vit au rythme de la vigne pour élaborer un champagne de vigneron, authentique et reflet de notre terroir.



CHAMPAGNE

BERTRAND VALLOIS

Bergères-les-Vertus



Cette cuvée rassemble les terroirs de Bergères-lès-Vertus et Vertus, révèle toutes les spécificités du Chardonnay. Sa complexité, sa grande minéralité et une finale étonnamment fraîche et particulièrement appréciée des amateurs les plus éclairés.

TERROIR

Argile calcaire, exposition Sud/Sud-Est
Viticulture raisonnée

COMPOSITION

100 % chardonnay
Vinification en cuve inox avec fermentation malo-lactique
Vieillessement sur lies : 72 mois – mise en bouteille : 05/2012
Dégorgé en 02/2022



A L'ŒIL : Bulles délicates, formant une colonne de mousse fine, élégants reflets or lumineux au reflets verts.



AU NEZ : Arômes intenses de fruits secs mêlés à ceux des agrumes frais et persistants.



EN BOUCHE : Élégance et structure associée aux nuances briochées et minérales. Finale persistante et fraîche.



DEGUSTATION : Parfait pour une mise en bouche à l'apéritif, accord parfait avec des fruits de mer mais également des poissons grillés.

DOSAGE

5,5 gr sucre/litre (brut)



BON DE COMMANDE (tarifs ttc 2022)

Flaconnage dispo.	Quantité	Total	Adresse de facturation/livraison
-Bouteille (75cl).....23€			Nom :
-Magnum (150cl).....47€			Prénom :
			Adresse :
			CP :
			Ville :
			Tél :
			Email :

Transport en suspens.

Franco de port à partir de 100 bouteilles



WWW.CHAMPAGNE-BERTRANDVALLOIS.FR



TEL : 0326521102 / PORT : 0688308253 / EMAIL : champagne.bertrandvallois@wanadoo.fr

77 AVENUE DES COMTES DE CHAMPAGNE – 51130 BERGERES-LES-VERTUS – France

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION