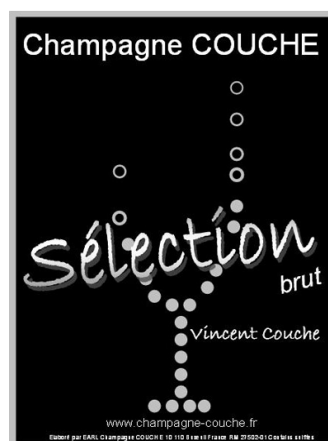


Assemblage	66% Pinot Noir – 34% Chardonnay
Vignobles	Buxeuil – Montgueux (Côte des Bar)
Vendanges	2003 – 2004 – 2005
Elaboration	Vinification en cuve et en fûts
Conditionnement	Bouteille 0,75 L



Ce champagne, à la robe jaune d'or, nous dévoile au nez une belle intensité aromatique aux notes fruitées. Ce vin présente en bouche un bel équilibre ; une attaque souple et une finale légèrement acidulée.



- « Capital » N°218 - Nov 2009
- Sélection du « Guide Hachette des Vins 2010 »

29 Grande Rue - 10110 BUXEUIL – France

☎ 00 33 +9 71 38 60 62 - 📠 00 33 +3 25 38 41 69

✉ contact@champagne-couche.fr - www.champagne-couche.fr

