

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

CUVÉE BLANC DE BLANCS - 1ER CRU

"Fraîcheur & Délicatesse"



ASSEMBLAGE :

100% Chardonnay. Vieilli au minimum 3 à 4 ans dans nos caves. Issu des vignobles Montagne de Reims (Village de Dizy et Avenay-Val-d'Or).

Vendange 2018.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur : Jaune paille clair orné de bulles légères et délicates, formant une mousse gracieuse.

Arômes : Dominé par le Chardonnay, le nez présente un profil délicieux, avec une richesse beurrée entrelacée de notes florales.

Palais : Exhibant un caractère harmonieux et arrondi, il évolue avec grâce en bouche, culminant dans une finale rafraîchissante et minérale.

 **DOSAGE**
: 5g/litre

 **DEGRÉ ALCOOLIQUE**
: 12,5%

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
: 8°C


CHAMPAGNE
PAUL BERTHELOT
MAISON FONDÉE EN 1884

CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT - 5 RUE CLAIRON GUILLAUME ROLLAND - 51530 PIERRY - FRANCE

PHONE : (FR) +33 3 26 55 23 83 - EMAIL : CHAMPAGNEBERTHELOTPAUL@ORANGE.FR

WWW.CHAMPAGNE-BERTHELOT-PAUL.COM

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CUVÉE BLANC DE BLANCS - 1ER CRU

“Freshness & Delicacy”



ASSEMBLY :

100% Chardonnay. Aged for a minimum of 3 to 4 years in our cellars.

Harvest 2018

TASTING NOTES :

Color: Pale straw yellow adorned with delicate, light bubbles, forming a graceful foam.

Aroma: Dominated by Chardonnay, the nose presents a delightful profile, featuring buttery richness intertwined with floral notes.

Palate: Exhibiting a harmonious and rounded character, it transitions gracefully on the palate, culminating in a refreshing and mineral-laden finish.

 **DOSAGE**
: 5g/litre

 **ALCOHOL CONTENT**
: 12.5 %

 **SERVING TEMPERATURE**
: 8°C


CHAMPAGNE
PAUL BERTHELOT
MAISON FONDÉE EN 1884

CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT - 5 RUE CLAIRON GUILLAUME ROLLAND - 51530 PIERRY - FRANCE

PHONE : (FR) +33 3 26 55 23 83 - EMAIL : CHAMPAGNEBERTHELOTPAUL@ORANGE.FR

WWW.CHAMPAGNE-BERTHELOT-PAUL.COM