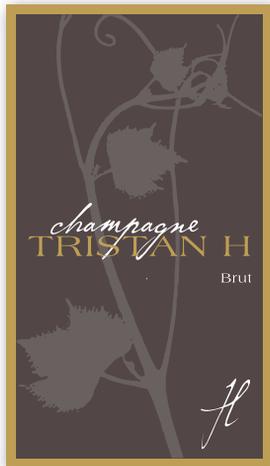


Champagne Tristan H



BRUT

ASSEMBLAGE

50 % Pinot Meunier
25 % Pinot Noir
25 % Chardonnay

PARTICULARITÉ

60 % vin de réserve et 3 années de vieillissement.

TERROIR

Le Languedoc, Les Oeuillettes, Les petits taillis, La Demoiselle, Le Trou Canin, Les Pilteaux, Les Carrières.

DÉGUSTATION

Cette cuvée Brut, issue d'un assemblage de Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay, présente des arômes complexes d'une belle expression. Les bulles sont fines, nombreuses et régulières. Un champagne de tradition très équilibré qui s'apprécie dès l'apéritif.

POTENTIEL

Cette cuvée peut vieillir encore 1 à 2 années.
Service à 8 °C

