



CHAMPAGNE Jean-Claude Vallois

MILLESIME 2018 VIEILLES VIGNES



CEPAGE : 100% CHARDONNAY – Vieilles Vignes

Cru : Cuis

100% Cuvée

Vinification en cuves thermo-régulées

Millésime : 2018

DOSAGE : Extra-Brut 3 g/l - Degré alcool : 12%

Fermentation : Malolactique.

Vieillessement : Minimum 4 ans en cave.



DEGUSTATION : Un cordon de mousse fin et persistant. Une robe jaune or. Un premier nez fruité, fin et élégant. Belles notes florales et d'épices. Pointe briochée et beurrée.

Température de service conseillée : 8°C

CHAMPAGNE Jean-Claude VALLOIS – 5 Rue de la République – 51530 CUIS
Téléphone : 06.50.21.46.37. (Valérie - Commerciale) – Mail : contact@champagne-vallois.com

www.champagne-vallois.com

