

CHATELAINE



**BRUT PÉTILLANT -
MÉTHODE TRADITIONNELLE**



Chardonnay - Sauvignon gris



Un terroir unique qui confère aux raisin
une belle maturité



Un élevage sur lattes de 18 mois
minimum confère à notre méthode
traditionnelle une finesse de bulles
ainsi qu'une complexité aromatique.



12% vol.



De fines Bulles qui laissent
exprimer des notes de fruits
blanc et d'agrumes



En bouche, les bulles fines se
dissipent pour laisser place aux
arômes fruités, relevés par une
pointe de salinité.



Idéale en apéritif ou pour tout
moment de convivialité



Servir entre 6 et 8° C



À déguster dans les 5 ans