

# CHAMPAGNE Grasset Stern

DEPUIS 1890



## FRUITÉ ET VELOUTÉ



TRADITION

### ASSEMBLAGE :

86 % Pinot Meunier pour ses arômes fruités  
10 % Chardonnay pour sa finesse  
4 % Pinot Noir pour sa puissance

### ELABORATION :

Travail raisonné de la vigne et donc des raisins.  
Les fermentations alcoolique et malolactique sont réalisées en cuve thermorégulées afin de préserver une multitude d'arômes.

### VIEILLISSEMENT :

Après la mise en bouteille, un repos de 4 ans minimum sur lie en cave dévoile son velouté fruité.  
Le remuage est effectué de manière traditionnelle sur pupitre afin de ménager le champagne

### DOSAGE :

Brut : 8 g de sucre par litre

### NOTES DE DEGUSTATION :

- A l'œil : Une robe or clair aux reflets jaunes primevères révèle sa brillance. De nombreuses fines bulles régulières.
- Au Nez : Mariage des senteurs de fruits charnus et des notes de noisettes.
- En Bouche : douceur et rondeur dévoile un velouté

A déguster à l'apéritif et tout au long du repas.



Créateurs de Champagnes  
de génération en génération