



CHAMPAGNE

PRODUIT

DE FRANCE



JOSÉ MICHEL & FILS
à MOUSSY

Brut TRADITION

« UN CHAMPAGNE DE CARACTÈRE COMPLEXE,
TOUT EN FRAÎCHEUR, UN COMPLICE INCONTOURNABLE »





Fruit d'un assemblage subtil de 70% de Pinot Meunier et de 30% de Chardonnay, cette cuvée authentique, reflète le savoir-faire familial, révèle un surprenant bouquet d'arômes où s'expriment les notes fruitées des raisins noirs et la finesse des raisins blancs.

Il existe également en demi-sec, plus dosé en sucre, pour accompagner tous vos desserts.

Vinification : Cuves inox

Dosage : 9 g/l (ou Demi sec 30 g/l)

Flaconnage : 0,375 litres - 0,75 litres - 1,5 litres - 3 litres

Degré : 12 % du volume

Robe : Jaune pâle aux reflets verts d'une belle brillance, bulles fines et intenses.

Nez : Bouquet aromatique séduisant sur des notes d'agrumes, citron, mandarine.

Bouche : Arbore une vivacité et une bonne longueur. Ample et structurée, aux notes de citron, de cire et de pamplemousse.

Accords : Cette Cuvée est très appréciée à l'apéritif, entre amis mais aussi tout au long d'un repas.



CHAMPAGNE
JOSÉ MICHEL & FILS

14 rue Prélot - 51530 MOUSSY - FRANCE - Tél : +33 (0)3 26 54 04 69 - Fax : +33 (0)3 26 55 37 12
champagnejosemichel@wanadoo.fr - Site : www.champagne-jose-michel.com