

CHAMPAGNE PHILIPPE REINER



Ce champagne est un Brut composé à 70% de Pinot Noir, 10% de Pinot Meunier et 20% de Chardonnay.

La composition du sous-sol est en majorité calcaire. Les sédiments affleurants sont calcaires à 75% (craies, marnes et calcaires proprement dits). Ce type de sous-sol favorise le drainage des sols.

Au nez...

Un champagne où les arômes de fruit mûrs et de fleurs se partagent.

En bouche...

Aérien et fin, on retrouve à la fin vivacité et finesse.

Un champagne de plaisir, à déguster à tout moment.

Température de service : 10 °C

