CHAMPAGNE
Philippe Fays

Brut

Brut

«Des vins à personnalité représentatifs de leurs terroirs»

Assemblage

100% Pinot Noir

Vieillissement

2 années minimum

Dosage

8g/l

Cuvée qui se distingue par un fruité expressif et généreux dominé par les fruits blancs confits (poire, pêche) avec une bouche où l'on retrouve les saveurs typiques (fruits rouges) du Pinot Noir. Bulles très fines.
Champagne d'apéritif, vif et léger, idéal pour les réceptions.

www.champagne-philippefays.com

94, Grande Rue - 10110 Celles-sur-Ource - FRANCE
Tél : (+33) 3 25 38 51 47 - Email : contact@champagne-philippefays.com