CHAMPAGNE
Philippe Fays

Cuvée Douceur

Demi-sec

«Des vins à personnalité représentatifs de leurs terroirs»

Assemblage

50% Pinot Noir
50% Chardonnay

Vieillissement

3 à 4 ans

Dosage

38g/l

Des fruits exotiques, quelques noisettes habillent des bulles remarquablement calibrées.

La gourmandise du Pinot Noir et l'élégance du Chardonnay alliés à un dosage précis permettent d'harmoniser ce Champagne aux saveurs gourmandes et sucrées. Cuvée aux contours doux, distinguée.

www.champagne-philippefays.com

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