

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE *Paul de Bressois*

BRUT

Ce champagne provient de l'assemblage de nos meilleures cuvées de Pinot Noir. Caractéristique de la région, racé et charpenté avec quelques touches florales, ce vin mûrit lentement dans des caves traditionnelles avant d'être commercialisé. C'est un champagne d'apéritif par excellence et il accompagnera également à merveille les poissons et les viandes blanches.



Contenance : 750 ml
Degré alcoolique : 12.5 % vol.

Contient des sulfites

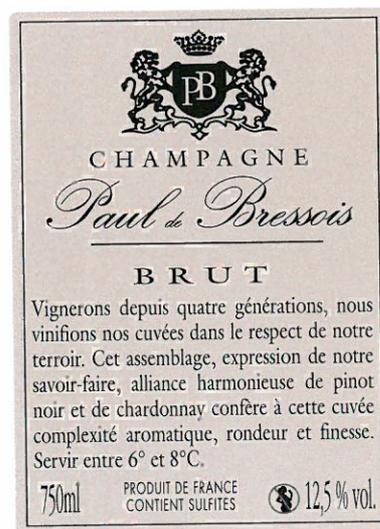
Allergènes (protéines de lait et albumine) : néant

Poids d'une bouteille vide : 885 grammes
Poids d'une bouteille pleine : 1640 grammes

Bouchon liège naturel

Conditionnement : carton de 6 bouteilles
Dimension du carton : 195 mm (hauteur)
262 mm (largeur) 330 mm (longueur)

La consommation d'alcool est fortement déconseillée aux femmes enceintes (voir logo sur contre-étiquette).



CHAMPAGNE JACQUES DEFRANCE - 28 RUE DE LA PLANTE - 10340 LES RICEYS (-bas)

TÉL. : 33(0)3 25 29 32 20 - FAX : 33 (0)3 25 29 77 83 - E-MAIL : champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr
SIRET : 382 174 829 00012 - RM 25838.01 - APE 0121Z - ACCISE : FR 0934 52 E 0099 - T.V.A. : FR 19 382 174 829