

CHAMPAGNE

Paul de Bressois

Ce champagne provient de l'assemblage de nos meilleures cuvées de Pinot Noir, cépage caractéristique de la région.

Ce vin rond et charpenté avec des touches de fruits rouges et quelques notes de fleurs blanches, mûrit lentement dans nos caves 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 technique

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

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

CHAMPAGNE
Paul de Bressois
BRUT

Cet assemblage, expression de notre savoir-faire, alliance harmonieuse de Pinot Noir et de Chardonnay, confère à cette cuvée rondeur, finesse et complexité aromatique.
Servir entre 6° et 8°C.

TERRA VITIS
plaisir du vin terre vivante

Signature des vignerons français respectueux de la nature, des hommes et des vins.

 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

 3 513351 000751



www.champagnejacquesdefrance.com

 750ml
Product of France
Contains sulfites
Alc. 12.5% by vol.

ÉLABORÉ PAR EARL JACQUES DEFRANCE - PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
LES RICEYS - FRANCE - RM 25838-03

