



CHAMPAGNE
Larnaudie-Hirault
PREMIER CRU

CHAMPAGNE CHARDONNAY



Assemblage :

100% Chardonnay (2018 & 2019)

Vinification :

50 % inox / 50% fûts de chêne

50% steel tanks / 50% oak barrels

Terroir:

Montagne de Reims (Trois-Puits - Taissy - Sacy)-

Premier Cru

Dosage: 5-6 g/L

Notes de dégustation :

Robe or pâle

Nez d'agrumes et de fleurs blanches

Bouche fraîche et minérale Un champagne d'une grande finesse, à déguster avec des huîtres ou des gambas juste poêlées...

Made only with Chardonnay, this Champagne has lemony and white flowers aromas. It offers a great finesse and minerality. To be tasted with oysters or prawns...

CHAMPAGNE LARNAUDIE-HIRAULT – 20 Grande rue – 51500 Trois-Puits

03.26.85.47.14 – 06.45.99.68.73

champagne.larnaudie-hirault@wanadoo.fr - www.champagne-larnaudie-hirault.com