



CHAMPAGNE
Larnaudie-Hirault
PREMIER CRU

CHAMPAGNE PINOT NOIR



Assemblage :

100% Pinot Noir (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 soutenu

Nez de fruits à noyau et d'épices

Bouche riche et structurée

Un champagne de gastronomie, qui accompagne à merveille une volaille truffée, ou pourquoi pas un plateau de fromages...

Made only from Pinot Noir, the typical grape variety from the Montagne de Reims area, this Champagne is complex and full-bodied, with candied fruits and spicy aromas. Perfect during a meal...

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