



CHAMPAGNE ÉTIENNE OUDART

.....A BRUGNY

BRUT RÉFÉRENCE

LES REFERENCES

Le Temps d'un Instant, Goûtez à cette explosion de fraîcheur qui révèle notre savoir-faire. Notre Référence pour l'apéritif ou pour savourer des fruits de mer.

Assemblage 33% de Chardonnay
33% de Pinot Noir
33% de Pinot Meunier

Œil Or pâle, brillant et légèrement cuivré

Nez Après une légère aération, le toasté se révèle et des arômes de brioche et de noisette fraîche apparaissent nettement.

Bouche Attaque franche, ample et gourmande. La fraîcheur envahit le palais et dure...



Disponible en demi-bouteille de 375ml, en bouteille (750 ml), en magnum (1.5L), jéroboam (3L) et mathusalem (6L)

Médaille d'Or au Concours International Gilbert & Gaillard 2017

Le Manoir des Arômes - 15, rue de la Grange Jabled - 51 530 BRUGNY

Tél. : +33 (0)3 26 59 98 01 - Fax : +33 (0)3 26 59 92 27

contact@champagne-oudart.com - www.champagne-oudart.com

