



CHAMPAGNE ÉTIENNE OUDART

.....A BRUGNY

EXTRA-BRUT

LES EXCEPTIONELLES

Le Temps d'un Instant, Dégustez le Vin de Champagne, l'expression d'un terroir unique et complexe. A servir avec un poisson cuisiné au citron ou lors d'une rencontre entre œnophiles.

Assemblage 20% de Chardonnay
40% de Pinot Noir
40% de Pinot Meunier
Dosage Extra-Brut à 2g

Œil Or pâle, discret

Nez Fin, floral, discret et complexe à la fois

Bouche Vineuse et fraîche dans laquelle les arômes d'aubépine, d'acacia entrent en scène après aération.



Disponible en
bouteille de 750 ml

Médaille d'Or au Concours International Gilbert & Gaillard 2017
Médaille d'Or au Concours Mondial des Femalise 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

