



CUVÉE BRUT ZÉRO

Extra-Brut

L'assemblage de la Cuvée « La Brut Zéro », avec une dominance de Pinot Meunier, a été minutieusement étudié pour ressortir l'éclat et la pureté d'un Champagne aux saveurs naturelles.

C'est l'alliance équilibrée de puissance et d'élégance, de fraîcheur et de complexité, tout en laissant en bouche une belle longueur qui excite les papilles...

C'est un Champagne qui ouvrira l'appétit de vos convives, il s'invite parfaitement à l'apéritif !..



60% Pinot Meunier
15% Pinot Noir
25% Chardonnay

Bouteille : 75 cl

Dosage : 0 g/l

Temps en cave : 50 mois

Production limitée : 1000 p/an

Région : Vallée de la Marne

Degré : 12% vol



CHAMPAGNE PAUL HAZARD

5 place Gaucher

51700 Châtillon sur Marne

E-mail : earllafontinette@orange.fr - Tél : 03 26 51 46 09

Frédéric HAZARD : 06 26 15 55 76 - Philippe HAZARD : 06 24 83 75 40