



CUVÉE AUGUSTINE

Brut

Certains les aiment tendres, au Champagne PAUL HAZARD, ce sont les Bruts à l'honneur.

Champagne de caractère, notre Brut Tradition fera l'unanimité des palais friands de belles sensations.

Une belle mousse au service, suivie d'un jolie chapelet de bulles, sur une teinte d'or jaune à reflets blancs.

La bouche révèle une intensité aromatique et gustative marquée, cuvée structurée et néanmoins rafraîchissante.

On orientera la dégustation de ce Champagne vers un apéritif accompagné de verrines ou amuses-bouches, ou encore vers un repas sur une viande blanche grillée...



25% Pinot Meunier
45% Pinot Noir
30% Chardonnay

Bouteille : 75 cl
Dosage : 0,8 g/l
Temps en cave : 36 mois
Production : 10 000 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