



CUVÉE D'URBAIN

Blanc de Noirs

Un duo de choc, pour un Champagne fort en émotion. La mousse au service est discrète et se poursuit sur de fines bulles, le tout soutenu par une robe dorée à l'allure vieil Or.

Une véritable vinosité se dévoile au nez, l'assemblage du Pinor Noir et du Pinot Meunier apporte la rondeur et la douceur fruité de ses cépages.

Le charme d'un vin authentique qui se dénote par son arôme naturel et subtil. Parfaitement équilibrée, le raffinement de la Cuvée Urbain offre de belles perspectives pour vos repas, de l'apéritif au dessert, c'est l'accompagnement idéal !!!



35% Pinot Meunier
65% Pinot Noir

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