



CHAMPAGNE
Larnaudie-Hirault
PREMIER CRU

CHAMPAGNE PRESTIGE



Assemblage :

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Terroir:

Montagne de Reims (Trois-Puits - Taissy)- Premier Cru

Dosage: 6g/L

Notes de dégustation :

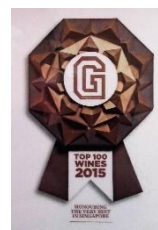
Robe or

Nez de fruits jaunes et de fruits secs

Bouche harmonieuse et opulente

Un passage partiel en fût complété par un vieillissement prolongé dans nos caves apporte à ce vin un parfait équilibre entre complexité et fraîcheur. C'est le Champagne des apéritifs d'exception. A déguster également avec le foie gras sous toutes ses formes...

Oak barrels, and a longer ageing in our cellars, gives complexity and roundness to this Prestige Champagne. With its dried fruits and brioche aromas, you will enjoy it with foie gras...



CHAMPAGNE LARNAUDIE-HIRAULT – 20 Grande rue – 51500 Trois-Puits

03.26.85.47.14 – 06.45.99.68.73

contact@champagne-larnaudie-hirault.com - www.champagne-larnaudie-hirault.com