



**BIARD-LOYAUX**  
C H A M P A G N E



## **PRESTIGE**

### Caractère et Finesse

Champagne – Blanc

Assemblage : 50 % Chardonnay vieilli en fût assemblé avec 25 % Pinot Noir et 25 % Pinot Meunier en vin de réserve.

Dégustation : Robe paille aux reflets dorés.

Nez très complet, mariage délicat d'arômes de fruits et de notes caramélisées, toastées.

Instant : Un vin pour les ambiances feutrées des dîners intimes, peut convenir tout au long du repas.

Dégré alcoolique	12 % vol
Vieillessement	36 mois
Dosage	7 à 8 g/l

Récompense :

Guide hachette 2022, 2017, 2015  
Féminale 2012

**1 rue du Château**  
**02850 PASSY SUR MARNE**  
**0323703566**  
**[jbiard@wanadoo.fr](mailto:jbiard@wanadoo.fr)**