



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

PRESTIGE

Caractère et Finesse

PHOTO BOUTEILLE

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
Féminalise 2012

1 rue du Château
02850 PASSY SUR MARNE
0323703566
jbiard@wanadoo.fr