



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



## GRANDE RESERVE

Maturité et fraîcheur.

Champagne – Blanc

Assemblage : Moitié Pinot Noir moitié Chardonnay dont 50 % de vin de réserve.

Dégustation : Robe à la teinte soutenue aux reflets dorés.

Nez qui montre une fraîcheur grâce à la majorité de Pinot et de Chardonnay. Bouche vive avec une belle longueur par la grande présence de vin de réserve.

Instant : Accompagnera tous vos moments de fête, de l'apéritif jusqu'au dessert.

Dégré alcoolique	12 % vol
Vieillessement	30 mois
Dosage	8 à 9 g/l

Récompense :  
Féminale 2021  
Vignerons Indépendants 2017, 2013  
Guide Hachette 2011

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