

LE DIVIDENDE EN BOUTEILLES

Coffret « **10 BOUTEILLES DONT 3 ROSÉS** »,
d'un valeur au prix caveau de **344€**

APPELLATION	CUVÉE	COULEUR	DOSAGE	PRIX CAVEAU	NOMBRE BOUTEILLES
Champagne	Eclats de Meulière	Blanc	Extra brut	32,00 €	4
	Le Talus Saint Prix	Blanc	Demi sec	35,00 €	2
	Fil de Brume	Blanc	Brut nature	38,00 €	2
	Le Dessous de la Cabane	Rosé	Brut	35,00 €	2

TOTAL	10 bouteilles
Rendement indicatif	5,2 %



ECLATS DE MEULIÈRE Extra Brut

60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.

Dosage : 5,5 g/L

Robe jaune clair. Nez d'agrumes, pamplemousse et citron. Bouche fraîche et minérale. Servir à 9°C à l'apéritif, avec une salade de crabe.

LE TALUS SAINT PRIX Extra brut ou demi sec

60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.

Dosage : 5,5 g/L

Robe jaune citron. Nez pain beurré, brioche. Bouche fraîche rappelant les arômes de pâtisseries. Servir à 9°C à l'apéritif, ou avec des fromages type munster, maroilles.



FIL DE BRUME Brut nature

Entre 70 % et 80% Chardonnay et complément en Pinot Noir.

Dosage : 6 g/L

Robe jaune clair. Nez citronné. Bouche fraîche aux notes de fleurs blanches mêlées d'agrumes. Servir à 10°C à l'apéritif, avec des toasts, des fruits de mer.

LE DESSOUS DE LA CABANE Brut rosé

60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay

Dosage : 8 g/L

Robe rose tendre. Nez de fruits rouges frais. Bouche légère rappelant une pâtisserie type fraisier. Servir à 9° C. Accompagne l'apéritif et les desserts de fruits s'ils ne sont pas trop sucrés.

