



## “ Douceur & Légèreté ,”

Harmonieux et délicat, Le White Label Sec est une initiation parfaite au Champagne de par son équilibre entre fraîcheur et douceur.

---

Le style harmonieux du White Label Sec est le résultat d'un savoir-faire unique basé sur :

- Une sélection des meilleurs Crus de Champagne.
  - La méthode traditionnelle de vinification en Champagne pour un fruité et une fraîcheur incomparables.
  - Une palette de vins de réserve riche de nombreux millésimes s'étalant, sur près de 20 ans.
  - Un vieillissement prolongé en caves.
  - Un dosage précis, légèrement moins important que celui d'un demi-sec.
- 

<b>ASSEMBLAGE</b>			
Nombre de Crus :	100	Pinot Noir :	50%
Grands & Premiers Crus :	50%	Chardonnay :	35%
		Pinot Meunier :	15%
<b>VIEILLISSEMENT :</b>	4 ans	<b>DOSAGE :</b>	28g/l Sec
<b>BASE VENDANGE :</b>	2015	<b>VINS DE RÉSERVE :</b>	35%

## NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE :** jaune paille - fines bulles.

**NEZ :** fleurs blanches - poire d'été - notes minérales -viennoiseries.

**PALAIS :** tendre - notes de fruits blancs - minéralité - douceur.