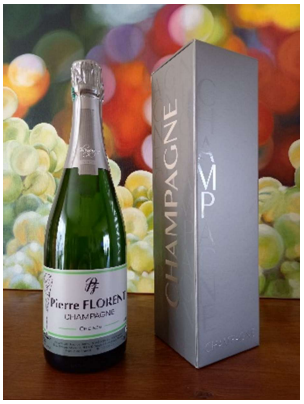
Pierre FLORENT

CHAMPAGNES BRUT

Dépôt : Anse (69)
Tél : 06 15 64 45 21
champagnepierreflorent@yahoo.com
Domaine : Nogent L'Abbesse et Berru (51)



Origines – Blanc de Blanc – Notre Terroir

Champagne Brut Blanc de Blanc élaboré exclusivement à partir de Chardonnay. Vendanges 2018.

Champagne tendu, fin, léger. Ses arômes rafraîchissants d'agrumes, de fleurs blanches s'accordent à toutes les occasions. La cuvée représentative de notre vignoble, et de notre terroir crayeux et minéral des communes de Nogent L'Abbesse et Berru.

Emotions – Chardonnay, Pinot Noir et Meunier

Champagne Brut élaboré à partir de 60% de Chardonnay et 40% de Pinot Noir & Pinot Meunier.

Douceur, rondeur, fruité, équilibre sont les caractéristiques fortes de cette cuvée.

Enchantement – Rosé

Champagne Brut élaboré sur une base très majoritaire de Chardonnay.

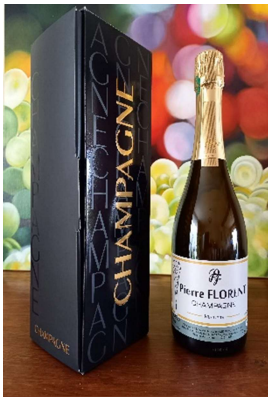
On retient sa vivacité, son éclat ainsi que ses notes fraiches et acidulées de fruits rouges.

Maturité – Blanc De Blanc

Cette cuvée est élaborée exclusivement à partir de Chardonnay.

Les jus, soigneusement sélectionnés, sont élevés en fûts de chêne durant 6 mois pour développer la complexité des arômes et étoffer la longueur en bouche.

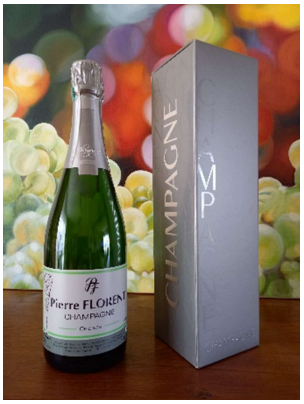
Ses arômes d'épices grillées, de brioche en font un champagne chaleureux.



Pierre FLORENT

CHAMPAGNES BRUT

Dépôt : Anse (69)
Tél : 06 15 64 45 21
champagnepierreflorent@yahoo.com
Domaine : Nogent L'Abbesse et Berru (51)



Origines – Blanc de Blanc – Notre Terroir

Champagne Brut Blanc de Blanc élaboré exclusivement à partir de Chardonnay. Vendanges 2018.

Champagne tendu, fin, léger. Ses arômes rafraîchissants d'agrumes, de fleurs blanches s'accordent à toutes les occasions. La cuvée représentative de notre vignoble, et de notre terroir crayeux et minéral des communes de Nogent L'Abbesse et Berru.

Emotions – Chardonnay, Pinot Noir et Meunier

Champagne Brut élaboré à partir de 60% de Chardonnay et 40% de Pinot Noir & Pinot Meunier.

Douceur, rondeur, fruité, équilibre sont les caractéristiques fortes de cette cuvée.

Enchantement – Rosé

Champagne Brut élaboré sur une base très majoritaire de Chardonnay.

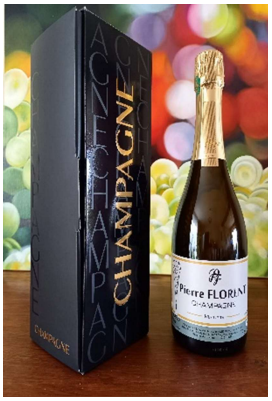
On retient sa vivacité, son éclat ainsi que ses notes fraiches et acidulées de fruits rouges.

Maturité – Blanc De Blanc

Cette cuvée est élaborée exclusivement à partir de Chardonnay.

Les jus, soigneusement sélectionnés, sont élevés en fûts de chêne durant 6 mois pour développer la complexité des arômes et étoffer la longueur en bouche.

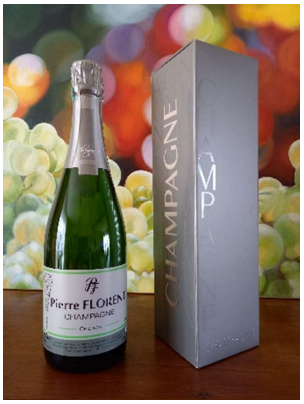
Ses arômes d'épices grillées, de brioche en font un champagne chaleureux.



Pierre FLORENT

CHAMPAGNES BRUT

Dépôt : Anse (69)
Tél : 06 15 64 45 21
champagnepierreflorent@yahoo.com
Domaine : Nogent L'Abbesse et Berru (51)



Origines – Blanc de Blanc – Notre Terroir

Champagne Brut Blanc de Blanc élaboré exclusivement à partir de Chardonnay. Vendanges 2018.

Champagne tendu, fin, léger. Ses arômes rafraîchissants d'agrumes, de fleurs blanches s'accordent à toutes les occasions. La cuvée représentative de notre vignoble, et de notre terroir crayeux et minéral des communes de Nogent L'Abbesse et Berru.

Emotions – Chardonnay, Pinot Noir et Meunier

Champagne Brut élaboré à partir de 60% de Chardonnay et 40% de Pinot Noir & Pinot Meunier.

Douceur, rondeur, fruité, équilibre sont les caractéristiques fortes de cette cuvée.

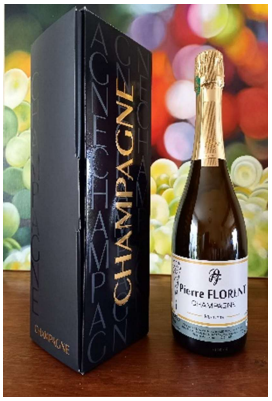
Enchantement – Rosé

Champagne Brut élaboré sur une base très majoritaire de Chardonnay.

On retient sa vivacité, son éclat ainsi que ses notes fraiches et acidulées de fruits rouges.

Maturité – Blanc De Blanc

Cette cuvée est élaborée exclusivement à partir de Chardonnay.

Les jus, soigneusement sélectionnés, sont élevés en fûts de chêne durant 6 mois pour développer la complexité des arômes et étoffer la longueur en bouche.

Ses arômes d'épices grillées, de brioche en font un champagne chaleureux.