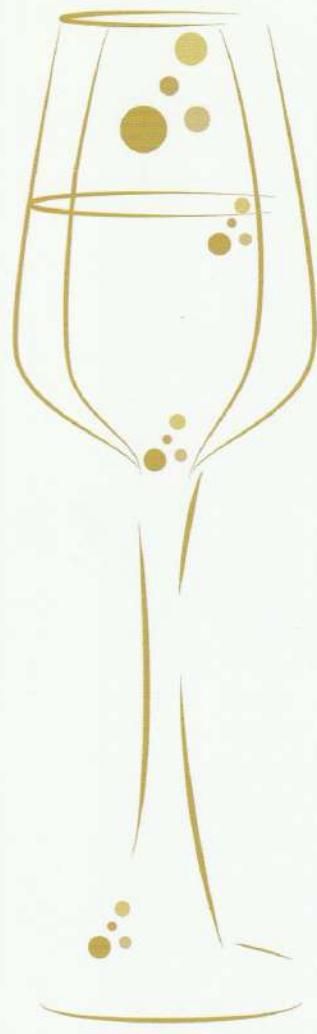


CHAMPAGNE PIERRE FLORENT



A VOUS DE CREER
LES MOMENTS
QUI COMPTENT

06.15.64.45.21

champagnepierreflorent@yahoo.com
www.champagne-pierre-florent.fr



La cuvée 100 % Chardonnay représentative de notre terroir.
Nez : des arômes floraux, frais et vifs qui évoquent le printemps.
Bouche : une attaque tendre, des notes finales rafraîchissantes d'agrumes, l'expression de notre sous-sol argilo-crayeux.



Une cuvée fruitée aux arômes doux et soyeux, pour toutes les occasions.
Bouche : une attaque ronde et souple, une finale légère, les arômes tendres des baies de raisins.
Composition : 60% de Chardonnay et 40% de Pinots Noir & Meunier.



Hommage à mes grands-parents, cette cuvée gourmande varie au gré des années.
Les caractères fruité (rond, velouté) et vif (salin, frais) qu'on y retrouve sont l'expression de cet assemblage jeune (vendanges 2022) de Chardonnay et de Pinots Noirs & Meunier.



Composition : 100 % Chardonnay.
Nez : des arômes de fruits compotés, des notes épiciées et de pain grillé.
Une bouche gourmande, intense et raffinée, qui est la marque de cette cuvée vinifiée en fût de chêne.



Une cuvée d'exception symbole à la fois du sol de notre terroir et d'un élevage patient en cave.
Ce millésime 2018 est un équilibre vif et intense entre la fraîcheur du Chardonnay et la patine des années.



Composition : champagne rosé d'assemblage.
Nez : un nez généreux qui évoque l'automne, les fruits cuits.
Bouche : des notes acidulées de fruits rouges (framboise et fraise des bois) équilibrées par sensations veloutées.
A boire très frais !