

CHAMPAGNE TREUFFET

PÈRE & FILS

CHAMPAGNE ÉRIGONE

Brut non millésimé

ASSEMBLAGE

- 70 % de chardonnay
- 30 % de pinot noir et une note de pinot meunier

60 % de vin de l'année et 40 % de vins issus de 3 années antérieures.

VINIFICATION

- 100 % en cuve inox

DÉGORGEMENT

- Quelques mois avant l'expédition

CARACTÉRISTIQUES

- Dosage : 9 g/l
- Degré alcoolique 12,5% vol.
- Vieillessement sur lattes : 48 mois minimum

LA DÉGUSTATION

Structure	● ● ● ● ○
Fraîcheur	● ● ● ● ○
Acidité	● ● ● ● ○
Fruité	● ● ● ● ○
Douceur	● ● ● ○ ○

ACCORDS METS & VINS



FLACON DISPONIBLE

- Bouteille 75 cl
Symphonie



Une cuvée brute, non millésimée et élaborée à partir de l'assemblage majoritairement, composé de chardonnay, complété par du pinot noir avec une petite note de pinot meunier.

Présentée dans son élégant flacon symphonie, cette cuvée se distingue par une bouteille au design raffiné et régulier qui souligne son caractère et son élégance

Érigone se déguste à l'apéritif et accompagne élégamment les grands repas.

Elle accompagne notamment

Apéritif somptueux, repas et gâteau au chocolat.



Champagne Treuffet Père & Fils

1, Route de Bagneux 10110, Balnot Sur Laignes

Expédition : 03.25.29.38.73

Jean-Noël : 06.03.08.74.01

Marie-Laure : 06.27.20.79.93

contact@champagnetreuffetpereetfils.com

