

CHAMPAGNE TREUFFET

PÈRE & FILS

CHAMPAGNE MILLÉSIME 2017

Brut millésimé 2017

ASSEMBLAGE

- 100 % de chardonnay

VINIFICATION

- 100 % en cuve inox

DÉGORGEMENT

- Quelques mois avant l'expédition

CARACTÉRISTIQUES

- Dosage : 9 g/l
- Degré alcoolique 12,5% vol.
- Vieillessement sur lattes : 8 ans environ

LA DÉGUSTATION

Structure	● ● ● ● ○
Fraîcheur	● ● ● ● ○
Acidité	● ● ● ● ●
Fruitée	● ● ● ● ○
Douceur	● ● ○ ○ ○

ACCORDS METS & VINS



FLACON DISPONIBLE

- Bouteille 75 cl



Une cuvée brute millésimée et élaborée à partir de 100 % de chardonnay,
qui exprime toute la finesse et l'élégance de ce cépage.

Millésime 2017 se déguste aussi bien à l'apéritif qu'au cours du repas.

Elle accompagne notamment
les plateaux de fruits de mer, poissons et grandes occasions.



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

