



# CHAMPAGNE EMILE PARIS

Nos Cépages:

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay

Notes de dégustation:

*Nez:* de belles notes fraîches de fruits exotiques,

*En bouche,* un goût prononcé de petites baies comme la framboise, les agrumes et le pomelos,

Une cuvée fine et élégante élaborée dans le parfait respect des traditions champenoise. Ce qui donne à ce Champagne authenticité et style,

Barcode bottle: TBC

Barcode Box: TBC

**A servir entre 6 - 8°C avec:**

Vous apprécierez ce champagne en apéritif et tout au long d'un repas.

GRANDE  
RESERVE

