



CHAMPAGNE
Larnaudie-Hirault
PREMIER CRU

CHAMPAGNE BRUT LES TROIS PUY



Assemblage / Blend :

1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay
Base 2022 (50%) + vins de réserve 2021/2020 (50%)

Terroir:

Montagne de Reims (Trois-Puits - Taissy - Montbré)
Premier Cru

Dosage : 8gr/l

Notes de dégustation / Tasting notes :

Robe or pâle
Nez de fruits frais (pomme, poire)
Bouche fraîche et équilibrée

Un champagne parfaitement équilibré, idéal à l'apéritif.
A déguster accompagné de dés de parmesan.

*This blend of the 3 grape varieties is a well-balanced
Champagne. With its freshness and its white fruits aromas, it is
the perfect Champagne for the aperitif.*

Disponible en demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam.

CHAMPAGNE LARNAUDIE-HIRAULT – 20 Grande rue – 51500 Trois-Puits

03.26.85.47.14 – 06.84.08.60.18

contact@champagne-larnaudie-hirault.com - www.champagne-larnaudie-hirault.com