

Cuvées
Camille

Blanc de Blancs

Une prestance et une parure qui nous inspirent, un frisson qui nous parcourt.

Ce Champagne subtil et délicat s'appréciera lors d'une dégustation raffinée.

Une ronde et douce effervescence dévoile progressivement la minéralité du terroir d'Avize. La fraîcheur mesurée accompagne avec élégance, les effluves d'agrumes apportées par le Chardonnay.

Nous vous invitons à découvrir ce Blanc de Blancs principalement à l'apéritif.



Cépage : Chardonnay
Terroir : Avize Grand Cru
Assemblage : 2010 et 2011
Richesse moyenne en sucre : 10,30%vol
Acidité : 7,55 gH₂SO₄/l
Dosage : 7,5 g/l.

www.champagnecamille.com
+33 (0) 3 26 57 52 30



L'élégance