



LACROIX-TRIAULAIRE

CHAMPAGNE

CHAMPRAUX

La cuvée « Champraux » a été imaginée par Théodore lors de son arrivée sur l'exploitation. Élaborée à partir d'un seul cépage, Champraux est la parfaite définition du Pinot Noir. Son caractère est expressif, riche et fruité. Son édition limitée ne manquera pas de vous marquer.

100 % Pinot Noir
100 % Cuvée
Lieu-dit : Champraux
Vieillessement : 5 ans
Dosage : 4 g/l (Extra-brut)

La robe est dorée et brillante, le nez est droit, minéral et pur, dégageant des arômes de fruits blancs, de pomme et de poire coupées, de pain frais et de fruits secs comme l'amande ou la noix. La dégustation reflète le caractère puissant, ferme et sans détour du vin, rapidement relayé par une fraîcheur fruitée et croquante. Il sera parfait lors d'un repas de fruits de mer, un gibier à plumes, ou pour les avant-gardistes, associé à un foie gras poêlé ou du chocolat amer.

Formats disponibles

Bouteille (75 cl) • Magnum (1,5 l) • Jéroboam (3 l)

Champagne Lacroix-Triaulaire
4, rue de la Motte - 10110 - Merrey-sur-Arce - France
Tél. : +33 (0)3 25 29 83 59
E-mail : contact@champagne-lacroix-triaulaire.fr
www.champagne-lacroix-triaulaire.fr



COORDONNÉES		48.030781.4474974	
ÉPACE		100% Pinot Noir	
SÉLECTION		100% cuvée	Mill.
BOUTEILLE N°		02431586	