



**BIARD-LOYAUX**  
C H A M P A G N E



## **BLANC OR BLANCS** Subtilité et Délicatesse

Champagne – Blanc

Assemblage : 100 % Chardonnay dont  
25 % de vin de réserve vieilli en fût.

Région champenoise de la Vallée de la  
Marne, vignes de plus de 30 ans, taille  
Chablis, vendanges manuelles,  
pressurage traditionnel,

Dégustation : Robe d'un bel or avec des  
reflets très clairs.

Nez aux notes d'agrumes et de fleurs  
blanches.

Bouche dominée par la fraîcheur du  
Chardonnay et une vivacité du début à la  
fin de la dégustation.

Instant : Une excellence pour un apéritif,  
une entrée de fruits de mer ou une terrine  
de poisson.

Dégré alcoolique	12 % vol
Vieillessement	36 mois
Dosage	6 à 7 g/l

Récompense :

Féminales 2017, 2015, 2011, 2009  
Guide Hachette 2014

Vignerons Indépendants 2012, 2011

*1 rue du Château*  
*02850 PASSY SUR MARNE*  
*0323703566*  
*jbiard@wanadoo.fr*