



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



TRADITION

Générosité et équilibre

Champagne – Blanc

Assemblage : 1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay dont 25 % de vin de réserve.

Dégustation : Robe blonde agrémentée de reflets beiges.

Nez aux senteurs de fruits charnus juteux comme la pêche jaune, la prune ou l'abricot.

Bouche qui présente un bel équilibre et autant de douceur.

Instant : Parfait pour un cocktail, vin d'honneur ou simplement apéritif.

Dégré alcoolique	12 % vol
Vieillessement	24 mois
Dosage	8 à 9 g/l

Récompense :

Vignerons Indépendants 2014

Féminale 2013, 2009

Guide Hachette 2011

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