

CHAMPAGNE

La Clé de la Femme

BRUT



57% Pinot Meunier,
36% Chardonnay,
7% Pinot Noir,

Argilo-Calcaire.

Prise de mousse et
vieillissement sur latte dans
nos caves de tuffeau pendant
24 mois.

Entre 6°C et 8°C.

Les 24 mois de cave laisse à La Clé de la Femme une bulle fine et désaltérante. Un Champagne "de tous les jours" autour d'une trame dominée par les arômes et les saveurs d'agrumes, de fleurs et de menthe blanche.

