



CHAMPAGNE

Custers Liébart



à DAMERY



SÉLECTION

Brut / 30% Chardonnay - 30% Pinot Noir - 40% Pinot Meunier



Fruit d'un assemblage de 30% de Chardonnay, 30% de Pinot Noir et de 40% de Pinot Meunier, ce Brut, symbole de notre savoir-faire et symbole de notre gamme, révèle un nez franc et fruité où s'expriment des arômes de groseille, d'orange et des notes de noisettes grillées. Frais, équilibré et affichant une belle complexité et une longue finale en bouche, c'est le Champagne idéal pour l'apéritif et les cocktails et en toutes occasions.

Il est dosé à 8 g/L.

Cette cuvée Sélection a été citée trois années de suite, 2015, 2016 et 2017, dans le célèbre guide Gault et Millau

Custers Liébart

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE CASTERS-LIEBART
2, rue du Pignon Vert - 51480 Damery
Tél.: 03 26 58 41 50