



CHAMPAGNE

Van Gysel-Liébart

à CERSEUIL



## CUVÉE ANNIVERSAIRE

### Caractéristiques techniques



Assemblage : Meunier 80% - Chardonnay 20%  
Vieillessement : En moyenne 4 années en cave avant dégorgement  
Contenance : 75 cl  
Degré alcoolique : 12%  
T°C de service : 7-8°C

Culture raisonnée (HVE) et vendanges manuelles

### Notes aromatiques



Robe : Jaune pâle brillant, reflets d'or  
Nez : Frais et floral, légères notes de pain grillé  
Bouche : Fraiche et ample, arômes mentholés et fruits exotiques (pamplemousse, ananas), subtiles notes de pêche, belle longueur aromatique

### Accords gourmands



Idéal pour vos apéritifs ou pour accompagner vos repas et fêtes d'anniversaire ! Parfait en toutes circonstances tant que la bonne humeur est présente !

**Cuvée éphémère, profitez en !**

**Étiquettes personnalisées possibles (nom et âge), n'hésitez pas à nous consulter !**



3, rue des Bons Vivants - Cerseuil - 51700 Mareuil-le-Port  
Tél : +33 (0) 3 26 51 78 46 / Port : +33 (0) 6 81 68 48 73  
Mail : [champagne.vangysel-liebart@orange.fr](mailto:champagne.vangysel-liebart@orange.fr)  
<https://www.champagne-van-gysel-liebart.com>

