

75CL

CHAMPAGNE PANNIER

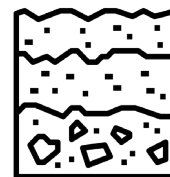
AOP CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS



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



Minimum 4 années de
vieillesse dans nos caves



Implantée au cœur de la Vallée
de la Marne, la Maison Pannier
bénéficie d'approvisionnements
de grande qualité en provenance
des meilleurs vignobles
champenois



Faiblement dosé, ce champagne
aérien dévoile un caractère pur et
subtil, révélant ainsi la véritable
nature de l'assemblage. D'une
belle minéralité, il libère de ses
bulles légères des notes fleuries
et fruitées



Partenaire idéal des apéritifs
d'exception, il se marie à
merveille avec des mets iodés
rappelant les vacances au bord
de mer : fruits de mer, sushis ou
huîtres plates de Bretagne

 VINICOM

Immeuble Le Molène • 13 Parc de Brocéliande • Saint Gregoire 35760
Tel : 02.99.68.89.12 • Email : adv@vinicom.fr